900 RECETTES DE COCKTAILS ET BOISSONS AMERICAINES

PAR

A. TORELLI

Guide du Barman

et du Gourmet Chic

PARIS — S. BORNEMANN — ÉDITEUR

4400
NG6191

900 RECETTES
DE
COCKTAILS
ET BOISSONS AMÉRICAINES

ADOLPHE TORELLI, BARMAN

AMERICAN DRINKS DICTIONARY

900 Recettes de Cocktails

et

Boissons Américaines

Guide du Barman
et du Gourmet chic

PAR

Adolphe TORELLI

Barman
au **Winter Palace** de Nice

PARIS
S. BORNEMANN, Éditeur
15, rue de Tournon, 15

Tous droits de traduction et de reproduction réservés

1927

AVANT-PROPOS

Le brillant résultat obtenu ces dernières années par mon ***« Guide du Barman »*** *et les nombreuses demandes qui m'ont été faites depuis son épuisement m'ont imposé le devoir d'écrire pour le public amateur des bonnes boissons ce nouvel ouvrage.*

Ce que j'ai appris pendant ces dernières années, mes idées nouvelles, mes recherches personnelles font de cet ouvrage un tout bien complet, qui n'a jamais été égalé et qui donnera satisfaction, j'en suis sûr, aux goûts les plus raffinés.

Pour le gourmet chic, l'amateur de bonnes choses, ce sera le livre précieux qu'il aimera consulter pour découvrir et confectionner au besoin lui-même les boissons qui lui paraîtront les plus délectables.

Pour mes collègues, Barmen et pour tous ceux qui travaillent dans la restauration et la boisson, hôteliers, limonadiers, etc., mon livre servira de guide-mémoire et leur permettra de faire déguster à leur clientèle les plus fins nectars.

Celui qui possédera mon livre, fruit d'une expérience de plusieurs années acquise au contact de vrais connaisseurs et de gourmets américains, pourra, après quelques jours de pratique, remplacer n'importe quel célèbre barman.

A. TORELLI.

REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Les boissons américaines, pour dire la vérité, ne sont qu'une série de mélanges de liqueurs et de vins, auxquels on ajoute un peu de jus de citron ou d'orange, ou quelques sirops, soit d'angustura, d'orange-bitter, de mandarin-bitter, Peach bitter, de noyau, etc...

Elles prennent presque toujours le nom de leur couleur, de leur saveur ou de leur auteur, souvent même le nom de la liqueur dont elles sont composées.

Ces boissons étant presque toujours préparées avec de la glace pilée, elles contiennent une petite quantité d'eau, qui éteint la chaleur de l'alcool ; elles ne sont donc pas nuisibles, mais recommandées pour le bon fonctionnement des voies digestives et de la circulation du sang.

Les cocktails ont pour but de stimuler l'appétit et sont généralement servis avant les repas.

Pour obtenir un bon parfum et un agréable bouquet, il importe de bien doser le mélange des liqueurs.

ATTRIBUTIONS DU BARMAN

Le Barman, toujours vêtu d'un veston d'une éclatante blancheur, l'air souriant et avenant, inspirant à sa clientèle la joie de déguster les fins nectars qu'il va préparer devant ses yeux avec la plus grande dextérité, doit pos-

séder une sûreté parfaite de ses connaissances et mettre tout son art pour faire ses mélanges vite et bien, dans les proportions voulues.

Son Bar doit toujours être bien garni de ses accessoires, de verres de plusieurs dimensions, quelques petites assiettes, couteaux, fourchettes et petites cuillères, chalumeaux courts et longs, sel, poivre, moutarde, olives, cerises, chip-potatoes, café et amandes torréfiés, canelle, clous de girofle, noix muscade et différentes sortes de sandwichs, etc. Le tout disposé avec goût.

Chaque matin, le Barman doit compléter son stock de tout ce qui a été consommé la veille.

Il doit aussi se munir d'œufs frais, citrons, oranges, fruits de saison, ananas, macédoine de fruits, feuilles de menthe fraiches, etc.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS

Une timbale double, une passoire, une passoire à cocktails, une cuillère à soda, une cuillère-pilon, un porte-épices, une râpe à muscade, deux poivriers, six flacons stilligouttes, deux presse-citrons, les trois mesures à liqueurs, un pile-glace américain, une lampe à alcool, deux petites casseroles, un moulin à café turc.

OBSERVATIONS

Le **shaker** est la timbale double en argent dont on se sert pour secouer les mélanges avec la glace pilée.

Le **tumbler gobelet** est un verre à soda sans pied.

Le **grand tumbler** contient un peu plus d'un demi-litre.

Le **tumbler moyen** contient la moitié du grand tumbler.

Le **petit tumbler** est de la grandeur d'un verre à Bordeaux.

Les **longs drinks** sont servis dans les tumblers.

Les **short drinks** sont servis dans les petits tumblers, dans des verres à Madère ou dans des verres à Bordeaux.

Les **boissons chaudes** sont servies dans des verres à grogs, verres à pied colorés ou blancs.

Les **verres à cocktails** sont de la grandeur d'un verre à Madère, colorés ou blancs.

Pour les **Sangarées**, les **cups**, on peut employer des verres à Bordeaux mousseline ou des verres flûte.

Les **petits verres flûte** sont employés pour les liqueurs servies sans être mélangées comme les **pousse-café, le Corpse-Reviver,** le **Rainbow,** l'**Ital-Flag,** etc..

Les **boissons à base de champagne** doivent être remuées à la cuillère et ne pas être secouées au shaker.

Le **diablotin** est la petite cuillère à poivre de Cayenne.

Passer dans un verre, veut dire verser dans ce verre à travers la passoire. On saupoudre les boissons avant de

les servir, avec de la noix muscade râpée, de la vanille, du cacao, etc.

Presser le zeste, veut dire presser la peau du citron ou de l'orange, pour en faire sortir les petites gouttes d'essence qui donnent leur parfum à la boisson préparée.

Verre bordé ou **donner le collier de givre,** signifie passer sur le bord du verre un morceau de citron ou d'orange afin de l'humecter, ensuite tremper le verre dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre.

Pour border au cacao ou à la vanille, il est toujours préférable de tremper d'abord dans le sucre en poudre.

CONFECTION DES BOISSONS

Absinthe Chantarella. — Dans un petit gobelet aux trois quarts plein de glace pilée, ajouter un verre à liqueur d'Absinthe et autant d'Anisette, servez avec des chalumeaux.

Absinthe and Cinzano Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Sirop de sucre, une cuillère d'Anisette, un trait de Noyau, un verre à liqueur d'Absinthe, un verre à Madère de Vermouth Cinzano, remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir avec des tranches d'oranges et de citron, des fruits de saison coupés, quelques gouttes de curaçao dessus, et des chalumeaux.

Absinthe Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angostura, une demi-cuillère à café de Sirop de sucre, une cuillère à café d'Anisette, un verre à liqueur d'Absinthe, un peu d'eau, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Absinthe Fix. — Dans un grand gobelet, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu

d'eau, ajouter un verre à madère d'Absinthe, quatre traits de jus de citron, remplir avec du Soda water, de la glace pilée, remuer, garnir avec un fruit coupé, une tranche de citron et des chalumeaux.

Absinthe Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sirop de sucre, autant de jus de citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à liqueur d'Absinthe, agiter, ajouter un peu d'eau de Seltz, remuer, passer dans un petit gobelet, garnir avec une tranche de citron et des chalumeaux.

Absinthe Rickey. — Dans un petit gobelet, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur d'Absinthe, remplir avec du Soda water, de la glace pilée, remuer, garnir d'une demi-tranche de citron et des chalumeaux.

Absinthe Sling (Cold). — Dans un petit gobelet, deux cuillères à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur d'Absinthe, une cuillère à café d'Anisette, un zeste de citron, remplir avec de l'eau glacée, remuer, saupoudrer de noix muscade et servir avec des chalumeaux.

Absinthe Sling (Hot). — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, un zeste de citron, un verre d'Absinthe, remplir avec de l'eau bouillante, remuer, passer la râpe de muscade, servir.

Absinthe Toddy (Cold). — Dans un verre

rouge à pied, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur d'Absinthe, un trait d'Angostura, quelques petits morceaux de glace, remplir avec de l'eau, remuez, servez avec des chalumeaux.

Absinthe Toddy (Hot). — Dans un verre rouge à grog, deux morceaux de sucre, un trait d'Angostura, un trait d'Anisette, un verre à liqueur d'Absinthe, remplir d'eau bouillante, remuer et servir.

Admiral. — Faire cuire du vin rouge avec du sucre et de la canelle, mêler un jaune d'œuf battu avec du vin froid, le tout fouetté ensemble (sans faire bouillir), servir chaud dans un verre à bordeaux mousseline.

After-Dîner Cocktail. — Dans un shaker avec de la place pilée, un demi-verre à liqueur de Kirsch, un demi-verre à liqueur de crème de Cacao, agiter, passer dans un verre à cocktail avec les bords givrés. Servir avec des petits chalumeaux.

Alabazam Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angostura, quatre traits de Curaçao, deux traits de jus de citron, un verre à liqueur de Cognac, un demi-verre de Vermouth Cinzano, agiter, passer dans un verre à coktails, garnir d'un zeste de citron pressé et de courtes pailles.

Aldo's Brace Up. — Dans un gobelet moyen, quelques petits morceaux de glace, le jus d'un

demi-citron, une cuillère de sucre en poudre, un verre de Marsala, remplir avec du Ginger ale, remuer à la cuillère et servir avec des chalumeaux.

Aldo's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angostura, trois traits de Marasquin, un verre à liqueur de Marsala, un verre de Fine, agiter, passer dans un verre à cocktail avec les bords givrés, garnir d'un zeste de citron pressé et de courtes pailles.

Aldo's Cordial. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, piquer au milieu une demi-tranche de citron, ajouter une cuillère à café de Menthe verte, remplir avec du Gin, deux traits d'Angostura dessus et servir avec des chalumeaux.

Aldo's Cup. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de jus d'orange, autant de Marasquin et autant de Kummel, un verre à liqueur de Fine, un zeste de concombre, un zeste de citron, agiter bien fort, remplir avec de l'Asti ou du Champagne, remuer avec une cuillère, passer dans un grand verre à pied, garnir avec des fruits de saison coupés et des chalumeaux.

Aldo's Limonade. — Dans un grand gobelet de cristal, le jus d'un citron, un verre à madère de sirop de fraise, une cuillère de glace pilée, remplir avec de l'Appolinaris, garnir avec des fruits de saison escalopés, une tranche d'orange, remuer à la cuillère et servir avec des chalumeaux.

Aldo's Pick me up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits d'Angostura, un verre à liqueur de Gin, un verre à madère de lait, agiter, passer dans un gobelet en cristal, remplir avec de l'Appolinaris, chalumeaux.

Aldo's Pousse-café. — Dans un verre à liqueur flûte, remplir en parties égales sans mélanger, du Marasquin, du Cognac, du Kummel et de la Chartreuse verte.

Aldo's Punch (Cold). — Dans un gobelet, une cuillère de sirop de cerises, une cuillère de Curaçao, autant de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Kirsch, un demi-verre à liqueur de Quetsche, remplir avec de l'Appolinaris, de la glace pilée, une tranche d'orange, une tranche de citron, des fruits de saison coupés. Remuer doucement et servir avec des chalumeaux.

Aldo's Punch (Hot). — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de Curaçao, deux traits de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Kirsch, un demi-verre à liqueur de Quetsche, un zeste de citron. Remplir avec de l'eau bouillante. Remuer et saupoudrer de muscade.

Aldo's Reviver. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange, une cuillère de sirop de fraises, un verre de Fine, agiter, passer dans un grand verre

flûte et finir de remplir avec de l'Asti mousseux. Servir avec des chalumeaux.

Aldo's Sea-Punch (*Recette pour 25 personnes*). — Dans une grande soupière entourée de glace pilée, trente morceaux de sucre, un demi-litre d'eau pour dissoudre, une bouteille de Cognac, une bouteille de Rhum, un litre de thé froid, deux verres à bordeaux de Curaçao, une bouteille de cidre, un gros morceau de glace (au dernier moment, remuer) et servir dans des verres à bordeaux. Garnir chaque verre avec une pointe de crème Chantilly.

Ale Flip. — Dans un shaker avec glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, un demi-verre de vin blanc, agiter, passer dans un gobelet moyen, remplir avec du Pale Ale, saupoudrer de Muscade et servir avec des chalumeaux.

Ale Flip (Hot). — Dans un gobelet, un jaune d'œuf, deux cuillerées de sucre en poudre, une pincée de noix muscade, bien mêler en remuant ajouter un verre de Pale Ale chaude. Verser d'un gobelet dans un autre pour rendre mousseux et servir.

Ale Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Cognac, un verre à bordeaux de Pale Ale, agiter, passer dans un gobelet moyen, garnir d'un zeste de

citron, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Ale Sangarée. — Dans un gobelet de cristal, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter une cuillère de glace, remplir avec du Pale Ale, remuer, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Alexandra's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de crème double fraîche, un demi-verre à liqueur de Crème de Cacao, un demi-verre de fine Champagne, remuer et passer dans un verre à cocktail.

Alger Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, troits traits d'Angostura, six traits d'Orange bitter, une cuillère à café de sirop de groseille, un verre à liqueur de Gin. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Alicante Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Noyau, autant de Crème de Cacao blanc, un verre d'Alicante, remuer, passer dans un gobelet en cristal, garnir de pêche et d'abricot escalopés.

Alliés Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Gordon Gin, autant de Vermouth Français et autant de Vermouth Italien, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et d'une olive.

Almond-Milk Punch. — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, deux traits de Noyau, un verre à liqueur de Cognac, un verre à madère de lait d'amande, remplir avec de l'eau. Garnir avec une tranche de citron et des fruits de saison coupés, remuer, arroser avec quelques gouttes de Porto Rouge et servir avec des chalumeaux.

American Glory. — Dans un grand verre flûte, quelques petits morceaux de glace, une cuillère à café de jus de citron ou de jus d'orange. Remplir avec de l'Asti mousseux ou avec du Champagne doux et un peu d'Appolinaris. Remuer à la cuillère et servir avec des chalumeaux.

American Grog. — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de Rhum, un demi-verre de Cognac, une cuillère à café de Curaçao, remplir avec une infusion de thé bien chaud, garnir d'une tranche de citron, piquer d'un clou de girofle.

American Limonade. — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, remplir avec du Soda water, de la glace pilée, une tranche de citron, remuer et arroser avec quelques gouttes de Porto Rouge. Chalumeaux.

Americano. — Dans un verre à bordeaux, un zeste de citron, un verre à liqueur de Bitter Campari, un verre à liqueur de Vermouth Italien, remplir avec de l'eau de Seltz.

Amour Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits de Peach Bitter, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre à madère de Marsala, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange pressé et de courtes pailles.

Amour Crosta. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Peach Bitter, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de Marasquin, deux traits de jus de citron, deux tiers d'un verre à madère de Porto-wine ou de Marsala, agiter, passer dans un verre à bordeaux préparé à l'avance comme il est dit pour le Brandy Crusta. Servir avec des chalumeaux.

Ananas Bowle (A). — Dans un bol, des tranches d'ananas, macérées au sucre et au Madère, pendant quelques heures, remplir le bol avec du Champagne et du vin du Rhin, ajouter un gros morceau de glace, remuer et servir dans des coupes à champagne.

Ananas Bowle (B). — Dans un bol entouré de glace pilée, des tranches d'ananas, saupoudrées avec du sucre, macérées dans du vin de Moselle additionné d'un verre de Marasquin, pendant une heure. Remplir le bol avec de l'Asti mousseux, ajouter un morceau de glace, remuer et servir dans des coupes à champagne.

Ananas Bowle (C.). — Dans un bol, des ananas coupés en dés, macérés au sucre ; ajouter du vin blanc ou du vin rouge, entourer le bol de

glace pilée, laisser bien rafraîchir. Au moment de servir, ajouter une bouteille de Champagne, remuer et servir dans des coupes ou dans des verres mousseline.

Ananas Kaltshale (*soupe à l'ananas*). — Dans un grand bol, des tranches d'ananas macérées dans du sucre, ajouter de l'ananas râpé et poché au vin blanc doux. Laisser refroidir, allonger avec du vin blanc, entourer le bol de glace pilée pour bien rafraîchir. Servir dans des verres mousseline.

Anis Milk. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre de lait frais, agiter. Ajouter un demi-verre d'Anisette, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de vanille. Chalumeaux.

Anselmier Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à madère de Vermouth Noilly, autant de Bitter Secrestat, deux traits de Curaçao, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Antioch's Cup (*Recette pour 15 personnes*). — Dans une terrine, un verre à bordeaux de sirop de sucre, un verre à madère de Curaçao, un verre à madère de Mandarinette, le jus de deux oranges, une bouteille de vin blanc, un litre d'infusion de tilleul froid, un siphon, garnir avec des tranches d'orange, des quartiers de mandarine, ou des fruits de saison coupés. Laisser rafraîchir sur de

la glace, remuer doucement, servir dans des verres à bordeaux.

Antioch's Sling. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, deux traits de Curaçao, un demi-verre de Rhum, un verre à liqueur de sirop de grenadine, remplir d'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange. Chalumeaux.

Appetitzer Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de sirop de sucre, deux traits de jus de citron, quatre traits d'Angostura, un verre de Whisky, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Apples Kaltshale (*Soupe de pommes*). — Rondelles de pommes, pochées au vin blanc sucré, ajouter un peu de jus de citron, une pincée de canelle, laisser refroidir, ajouter de la marmelade de pommes, du sucre et du vin blanc, laisser bien rafraîchir sur de la glace. Remuer. Servir dans coupes à champagne.

Apples Water. — Dans une terrine, un kilo de chair de pommes hachées bien fines, arroser avec un litre et demi de sirop de sucre bien bouillant. Couvrir et laisser refroidir, passer le tout dans un autre bol à travers un linge blanc ; ajouter un verre à bordeaux de Marasquin, cinq siphons de Soda, deux gros morceaux de glace. Remuer et servir avec des chalumeaux.

Arabic Nogg. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une pincée de muscade, un zeste de citron, deux jaunes d'œufs, agiter, ajouter un verre de Crème de Moka, un verre à bordeaux de lait, remuer, passer dans un grand verre à pied. Garnir d'une pointe de crème de Chantilly.

Arrak Punch (Cold). — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau ; trois traits de jus de citron, un verre à madère de Batovia-Arrak, quelques morceaux de glace, remuer, garnir avec des raisins et des fruits de saison. Chalumeaux.

Arrak Punch (Hot). — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Batovia-Arrak, un zeste de citron, remplir d'eau bouillante et saupoudrer de muscade.

Astango Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angostura, un verre à liqueur de Sherry wine, agiter, passer dans un verre à cocktail, remplir avec de l'eau-de-vie de Dantzig et servir.

Astango Pick. — Jaune d'œuf frais battu avec du sucre, et une pincée de canelle, verser dans un verre à madère, remplir avec de l'eau-de-vie de Dantzig et servir.

A. Toddy with Apples. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un

peu d'eau chaude, ajouter une demi-pomme rôtie, remplir avec du cidre chaud, saupoudrer de muscade. Servir avec des petites cuillères.

Aufwidersehen. — Faire chauffer un verre de Porto Rouge avec un grain de sucre, un zeste de citron, une pincée de noix muscade. Servir chaud dans un verre à bordeaux.

Auler-Kupp Bowle. — Dans une terrine entourée de glace pilée, des fraises macérées dans du sucre et du Madère, remplir avec du vin de Moselle, remuer doucement et servir dans des coupes à champagne.

Automobile Cocktail. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter des feuilles de menthe fraîches brouillées dans le jus d'un citron, un verre de Gin, remplir avec de la Salsepareille, quelques morceaux de glace, une tranche d'orange et servir avec des chalumeaux.

Ayala Cocktail. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, un trait d'Angostura bitter, deux traits de Curacaçao, un verre de Champagne, remuer à la cuillère, passer dans un verre à pied, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Ayala Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf, deux traits de Noyau, un zeste de citron, agiter très fort, ajouter un verre de Champagne, remuer à la cuillère, passer dans un verre à flip.

saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Ayala Julep. — Dans un gobelet en cristal, trois branches de menthe fraîche bien pressées, deux cuillères à café de sucre en poudre, un peu d'eau pour dissoudre, ajouter un verre à liqueur de Curaçao, remplir avec du Champagne, glace pilée, remuer à la cuillère, garnir avec des fruits de saison coupés et des chalumeaux.

Baccardy Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de grenadine, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à madère de Rhum Baccardy, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux.

Baltimore Coffee. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillerées de sucre en poudre, un verre à liqueur de Marasquin, un verre à bordeaux de café froid et autant de lait, agiter passer dans un gobelet en cristal. Chalumeaux.

Baltimore Egg Nogg. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un jaune d'œuf, une pincée de noix muscade, agiter, ajouter un verre de Cognac, un verre de Rhum, un verre de Madère et un verre à bordeaux de lait. Mélanger, passer dans un gobelet en cristal, ajouter un blanc d'œuf battu à part. Servir avec des chalumeaux.

Bavaroise (A). — Dans un verre à grog, une

cuillère de sucre, une cuillère d'eau de fleur d'oranger, un peu d'eau chaude, un zeste d'orange. Remuer.

Bavaroise (B). — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, remuer. Ajouter une cuillère de sirop d'orgeat, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Remplir avec du lait chaud. Passer d'un gobelet dans un autre pour rendre mousseux. Servir.

Bénédictine Frappée. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la Bénédictine et servir avec des chalumeaux.

Betty Balfour Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre de Kirsch, un demi-verre de Cointreau et le jus d'une demi-orange, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et d'une cerise.

Bicycle Punch. — Dans un grand verre à pied, quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, une cuillère de sirop de citron, une cuillère à café de Curaçao, un verre de Rhum, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Bishoff (A.). — Dans un grand bol entouré de glace pilée, vin rouge, sucre, canelle, clous de girofle, tranches d'orange, laisser rafraîchir quelques heures, remuer et servir dans un verre mousseline.

Bishoff (B) (Hot). — Dans une terrine, une bouteille de Bordeaux rouge, les zestes de deux oranges légèrement grillés, un peu de noix muscade, un morceau de canelle, le zeste d'une orange coupé très mince, laisser infuser 12 heures. Au moment de servir ajouter une autre bouteille de vin rouge, 250 grammes de sucre. Faire chauffer sans faire bouillir, passer au travers d'un linge blanc, servir chaud dans un verre à punch.

Bishoff Limonade. — Dans un gobelet en cristal, quelques petits morceaux de glace, un verre à liqueur de sirop de sucre, un verre à liqueur de jus de citron, un verre de Bordeaux rouge. Un trait d'eau de Seltz, une tranche d'orange, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Bishoff Royal. — Dans un bol entouré de glace pilée, fraises, grains de raisins, tranches d'ananas, tranches d'oranges et de citrons, le jus d'un citron et d'une orange, saupoudrer avec du sucre et de la canelle. Arroser de Rhum et laisser infuser pendant quelques heures. Au moment de servir, ajouter deux bouteilles d'Asti mousseux et une bouteille de Perrier. Remuer doucement et servir.

Biyon Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'orange-bitter, trois traits de Cointreau, trois traits de Chartreuse verte, un trait de Grenadine, un demi-verre de Sloe-Gin, un demi-verre de Vermouth Turin. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, d'une fraise et de chalumeaux.

Black Bottom. — Dans un verre à madère, une cuillère à café de Sirop de Grenadine, une cuillère à café d'Amer Picon, un jaune d'œuf, sans le briser. Remplir avec de la Chartreuse jaune.

Black Stripe. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de mélasse, une cuillère à café de sucre en poudre, un peu d'eau, un verre à liqueur de Whisky. Agiter, passer dans un verre rouge à cocktail, saupoudrer de muscade.

Black Thorne. — Dans un petit gobelet en cristal, une cuillère de glace, quatre traits d'Absinthe, autant d'Orange-Bitter, remplir avec de l'Irish-Whisky et du Vermouth Français, remuer et servir.

Blue Blazes. — Faire chauffer de l'eau et du Whisky, mélanger avec une cuillère de sucre et une cuillère de miel, un zeste de citron, noix muscade. Servir dans un petit gobelet et flamber.

Bole-Iz-Fruktoff (*Coupe Russe*). — Dans une casserole, sucre et canelle en poudre, un tiers de Madère, moitié de Champagne et moitié de vin de Bordeaux rouge. Faire chauffer sans bouillir, laisser refroidir et passer dans un grand bol contenant des fruits de saison escalopés, ajouter au moment de servir deux gros morceaux de glace, remuer doucement et servir dans des coupes à champagne.

Bombay Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angostura, trois

traits de Noyau, une cuillère à café de Curaçao triple-sec, une cuillère à café de sirop de sucre et un verre à liqueur de Cognac, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords sucrés. Garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Bombay Punch. — Dans un grand verre à pied, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre, ajouter quatre traits de Marasquin, quatre traits de Cognac, un verre de Sherry-Wine, quelques petits morceaux de glace, remuer, garnir de tranches d'orange et de chalumeaux.

Bomboo Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao sec, un trait de Mandarine-Bitter, un verre à liqueur de Vermouth Italien, un verre à liqueur de Sherry-Wine, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords sucrés. Garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Bonze . Martini + ½ jus d'orange - zeste .

Bordeaux and Peach. — Dans un gobelet, une pêche escalopée, macérée au sucre et au Cognac. Ajouter un verre de Bordeaux rouge, remuer et servir.

Bordeaux Champagne. — Dans un verre à bordeaux, remplir par moitié de vin de Bordeaux rouge et de Champagne frappé.

Bordeaux Punch (Cold). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Cognac, un demi-verre

à liqueur de Curaçao, trois traits de Marasquin, un verre de Bordeaux rouge ; remuer, garnir d'une tranche d'orange et de fruits de saison escalopés. Chalumeaux

Bossom Caresses. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf frais, une cuillère à café de sirop de framboises ou de Grenadine, une cuillère à café de Marasquin, un demi-verre de Cognac, un demi-verre de Sherry-Wine, un peu de lait. Agiter bien fort, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de Cacao, servir avec des chalumeaux.

Boston Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, un verre de Rye-Whisky, autant de Madère, agiter bien fort, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Boston Punch. — Dans un grand gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur de jus de citron, autant de Rhum, autant de Cognac, remplir avec de la glace, remuer, passer dans un autre gobelet contenant des tranches d'orange et de citron, des fruits de saison escalopés. Chalumeaux.

Boston Sangarée. — Dans un petit gobelet, un morceau de glace, remplir par moitié de Champagne et de Cidre.

Bourbon Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angostura, deux

B.M. (a) 1 trait angostura - 2 verres liq Whisky
2 verres Nouilly - 1 verre cherry -
Fort zeste d'orange - Tardu dessus - pas de Shaker

B.M (b) 1/3 gin 1/3 cinzano 1/6 Whisky 1/6 cherry
zeste tardu, pas de Shaker.

traits de Curaçao, quatre traits d'Anisette, un verre de Bourbon-Whisky, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée au Kirsch et d'un zeste de citron.

Brace-Up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, deux traits d'Orange-Bitter, trois traits d'Anisette, une cuillère à café de jus de citron, un verre de Fine, un œuf frais. Agiter fortement, remplir avec de l'Appolinaris. Passer dans un gobelet en cristal. Chalumeaux.

Brandy and Ginger Ale. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, déboucher la bouteille de Ginger-Ale et passer à côté la bouteille du Cognac, le consommateur se sert lui-même.

Brandy and Honey. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de miel, un verre à Madère de Cognac, un zeste de citron, servir avec une petite cuillère, l'eau à part, chaude ou glacée, suivant les goûts.

Brandy and Noyaux Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Cognac, autant de Noyau, agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise cuite au sirop. Chalumeaux.

Brandy Chantarella. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un zeste de citron, trois traits de Curaçao, autant de Chartreuse jaune, le

jus d'un citron, un demi-verre à liqueur d'Anisette, autant de Brandy. Remuer, verser dans un petit verre à pied. Chalumeaux.

Brandy Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre, trois traits de Curaçao, trois traits de Noyau, un verre à madère de Cognac, remuer, passer dans un gobelet moyen. Garnir avec des tranches d'orange, de citron, des fruits de saison escalopés. Arroser avec quelques gouttes de Porto rouge. Chalumeaux.

Brandy Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-Bitter, trois traits de Noyau, trois traits de Curaçao, un verre de Cognac. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Brandy Collin. — Dans un gobelet moyen, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Cognac, remplir avec du siphon et de la glace pilée. Garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Brandy Crusta. — Préparation du verre : Prendre un citron de la grosseur suffisante pour garnir l'intérieur d'un verre à bordeaux, enlever l'écorce avec un couteau sans la déchirer, la placer dans un verre à bordeaux après avoir passé un morceau de citron sur le bord du verre et l'avoir trempé dans du sucre en poudre pour lui faire le collier givré ; mettre une cerise macérée à l'Eau-de-vie au fond du verre et y verser la boisson suivante :

Préparer dans un shaker avec de la glace pilée une demi-cuillère à café de sucre en poudre, deux traits d'Angostura, deux traits de Marasquin, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre à madère de bon Cognac, agiter et passer dans le verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus.

Brandy Daisy. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop d'Orgeat, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à madère de Cognac, mélanger, et verser dans un petit gobelet, emplir de Soda et verser. Chalumeaux.

Brandy Flip (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, agiter, ajouter un verre de Cognac, un trait de Curaçao, mélanger, passer dans un verre à flip, saupoudrer de Muscadé et servir avec des chalumeaux.

Brandy Flip (Hot). — Dans un verre à grog, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre. Ajouter un verre de Cognac, remplir avec du lait bien chaud, remuer, saupoudrer de muscade et servir.

Brandy Fix. — Dans un gobelet, quatre traits de jus de citron, deux traits de Curaçao, un verre à liqueur de sirop d'ananas, un verre à madère de Cognac, remplir avec de la glace pilée, un trait d'eau de Seltz, remuer, garnir de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Brandy Fizz. — Dans un shaker avec

de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, deux traits de blanc d'œuf, un verre de Cognac, agiter, remplir de Soda water, passer dans un petit gobelet, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Brandy Julep (1). — Dans un grand gobelet, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à madère de Cognac, trois feuilles de menthe fraîche bien pressées, glace pilée, remuer, passer dans un gobelet contenant des fruits de saison coupés, rouler des feuilles de menthe, saupoudrer avec du sucre et arroser sans mélanger d'un demi-verre de Rhum.

Brandy Julep (2). — Dans un gobelet quelques feuilles de menthe fraîches, pilées avec une cuillerée de sucre en poudre, mêler avec un verre de Cognac, un verre de Chartreuse verte, agiter au shaker, passer dans un verre rouge, garnir de fruits coupés et de feuilles de menthe roulées dans du jus de citron. Arroser avec quelques gouttes de Cognac, et servir avec des chalumeaux.

Brandy Manhatten Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angostura, un trait de Noyau, un trait de Curaçao, un demi-verre de Vermouth Cinzano et autant de Cognac, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, d'une cerise macérée à l'Eau-de-vie et de courtes pailles.

Brandy Pousse l'Amour. — Dans un verre flûte, verser sans mélanger, un demi-verre de

Curaçao rouge, un demi-verre à liqueur de Chartreuse verte, un demi-verre à liqueur de Cognac, finir avec un pointe de crème Chantilly.

Brandy Punch (Cold). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, troits traits d'Angostura, trois traits de Curaçao, trois traits de Noyau, un verre de Cognac, une cuillère à café de Sirop de gomme, remuer, garnir d'une tranche de citron et de fruits coupés, arroser avec quelques gouttes de Rhum et servir avec des chalumeaux.

Brandy Punch (Hot). — Dans un verre rouge à grog, une cuillère de sucre, un verre de Cognac, trois traits de Curaçao, un zeste de citron, remplir d'eau bouillante, une cuillère à café de Rhum dessus et flamber.

Brandy Riekey. — Dans un petit gobelet, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur, remplir d'eau de Seltz, de glace pilée. Garnir avec une demi-tranche de citron et de chalumeaux.

Brandy Sangarée. — Dans un verre à bordeaux une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à madère de Cognac, un petit morceau de glace, remuer, saupoudrer de muscade et servir.

Brandy Sans-Pareil. — Dans un petit verre flûte, verser en parties égales, sans les mélanger, du Cointreau, de la Bénédictine et du Cognac, quelques gouttes d'Angostura dessus.

Brandy Scaffa. — Dans un petit verre flûte, en parties égales, sans être mélangés, du Marasquin et du Cognac, deux traits d'Angustura dessus.

Brandy Sling (Cold). — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère de Cognac, quelques petits morceaux de glace, remplir avec de l'eau de Seltz, saupoudrer de muscade, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Brandy Sling (Hot). — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un zeste de citron, un verre à madère de Cognac, remplir d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de noix muscade et servir.

Brandy Smash. — Dissoudre dans un gobelet, une cuillère de sucre avec un peu d'eau de Seltz mêlée avec des feuilles de menthe fraîches pilées, ajouter un verre à madère de Cognac, glace pilée, remuer, passer dans un verre à pied, décorer avec des fruits coupés, y mettre au milieu une feuille de menthe, et servir avec des chalumeaux.

Brandy Snapper. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de miel, une cuillère à café de Crème de Framboises, le jus d'un demi-citron, un verre de Cognac, deux traits d'eau de Seltz, remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir avec deux demi-tranches d'orange et des chalumeaux.

Brandy Sours. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de jus de citron, un verre à madère de Cognac, remplir avec du Soda water, remuer, garnir d'une macédoine de fruits. Chalumeaux.

Brandy Spider. — Dans un grand gobelet en cristal, un morceau de glace, quatre traits d'Angustura, un verre de Cognac, remplir avec du Ginger-Ale, garnir d'une tranche de citron et des chalumeaux.

Brandy Split. — Le Cognac est servi en bouteille, avec un verre à liqueur et un gobelet garni de glace, Soda water, les clients se servent eux-mêmes.

Brandy Straight. — (Comme Split). — Mais avec de l'eau nature au lieu de Soda water.

Brandy Toddy (Cold). — Dans un verre rouge à pied, une cuillère à café de sucre en poudre, un trait d'Angustura, un verre de Cognac, quelques petits morceaux de glace, remplir d'eau, remuer, et servir.

Brandy Toddy (Hot). — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, un trait d'Angustura, un verre de Cognac, remplir d'eau bouillante remuer et servir.

Brandy Twist. — Dans un petit gobelet, le jus d'un demi-citron, une cuillère à bouche de

sirop de groseilles, un verre de Cognac, remplir de glace pilée, garnir d'une demi-tranche de citron. Chalumeaux.

Brass Cooler. — Dans un grand verre à pied, une cuillère à bouche de Sirop d'ananas, le jus d'un demi-citron, un morceau de glace (avec), remplir avec du Ginger-beer, remuer et servir avec des chalumeaux.

Brazil Cocktail — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angustura, quatre traits d'Absinthe, un demi-verre de Vermouth-Cinzano, un demi-verre de Sherry-Wine, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et d'une cerise macérée au kirsch.

British Caresse. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de Sirop de groseilles, deux traits de Curaçao, un demi-verre de Cognac, un demi-verre à liqueur de Madère, un jaune d'œuf, agiter fortement, passer dans un petit gobelet et servir avec des chalumeaux.

Bronswick Cooler — Dans un gobelet avec glace, le jus d'un citron, deux cuillères de sucre en poudre, remplir avec du Ginger-Ale, garnir avec des fruits coupés, une tranche de citron et des chalumeaux.

Bronx Cocktail (**A**). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait de Curaçao, un demi-verre à liqueur de jus d'orange, un demi-verre de Gin, un demi-verre de

Vermouth Cinzano. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange pressé.

Bronx Cocktail (**B**). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Orange-bitter, un demi-verre à liqueur de jus d'orange, un demi-verre de Dry-gin, un demi-verre de Vermouth Italien et Français, agiter, passer dans un verre à cocktail, et garnir d'un zeste d'orange.

Bronx Cocktail (**C**) **New-York.** — Dans un shaker avec de la glace pilée, un zeste d'orange pressé, un tiers de verre à madère de Gin, un tiers de Vermouth italien, un tiers de Vermouth français, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange.

Bronzinq Cooler. — Dans un gobelet moyen, un morceau de glace, le jus d'une orange, un verre de Gin, un verre de Vermouth Cinzano, un trait d'eau de Seltz, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Brown Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Crème de cacao, un demi-verre d'Amer Picon, un trait d'eau de Seltz, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Burgundy Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Marasquin, une cuillère à café de Curaçao, un verre de vin de Bourgogne rouge, remuer, passer dans

un gobelet en cristal, ajouter un trait d'eau de Seltz, des fruits de saison escalopés, un grain de raisin, une pelure de concombre, et servir avec des chalumeaux.

Burnt Brandy and Peach. — Dans une petite casserole, un verre à madère de Cognac, une cuillère de sirop de sucre, une rondelle de pêche sèche, faire cuire, verser dans un petit gobelet, saupoudrer de noix muscade.

Cacao Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, un demi-verre de Crème de cacao, un demi-verre à madère de Chocolat froid, agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade, et servir avec des chalumeaux.

Café au Lait sans Lait. — Dans une tasse, un jaune d'œuf bien battu avec deux cuillères de sucre en poudre, remplir avec du café noir bien chaud, verser peu à la fois, toujours en remuant avec la cuillère.

Cake Walk. — Dans un petit verre (flûte), verser doucement sur les parois du verre, en parties égales sans les mélanger : Perfect amour, Marasquin et Bols vert.

Californian Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Curaçao, une cuillère à café de jus d'orange, un demi-verre de Porto blanc, et un demi-verre de vin de Cali-

fornie, remuer, passer dans un verre à cocktail, chalumeaux.

Californian Wine Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de Curaçao, le jus d'un demi-citron, remplir avec du vin de Californie, remuer, garnir avec des fruits de saison coupés, quelques gouttes de Porto rouge dessus et servir avec des chalumeaux.

Calvados Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits de Curaçao, un trait de Sirop de sucre, un demi-verre à liqueur de Cognac, un demi-verre à madère de Calavados, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Canadian Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits d'Orange bitter, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre à madère de Canadian Club Whisky. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Cardinal. — Dans un bol (24 heures avant de servir), vin blanc, ancorée, des tranches d'orange, des clous de girofles et de la canelle, ajouter quelques morceaux de glace au moment de servir.

Cardinal Mercier. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'une orange, un morceau de glace, remplir

avec du vin rouge et du Champagne, remuer à la cuillère, garnir d'une tranche d'orange, chalumeaux.

Chambertain Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café d'Absinthe, deux cuillères à café de Grenadine, un demi-verre à madère de Whisky. Agiter et passer dans un verre à cocktail.

Chablis Cobbler. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un verre à bordeaux de Chablis, une cuillère à café de Cherry-Brandy, une tranche d'orange, remuer, garnir de fruits coupés, et finir avec un trait d'eau de Seltz.

Chablis Cup. — Dans un grand bol, trois cuillères de sucre en poudre, un verre à bordeaux de Marasquin, un verre à bordeaux de Cherry-Brandy, un quart de Perrier et une bouteille de Chablis, remuer, garnir de tranches d'orange, de citron et d'ananas.

Champagne Cobbler (**A**). — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de Seltz. Ajouter deux traits de jus de citron, une cuillerée à café de Curaçao, remplir avec du Champagne, remuer avec la cuillère, garnir avec des fruits de saison coupés, arroser avec du Porto rouge et servir avec des chalumeaux.

Champagne Cobbler (**B**). — Dans un

grand gobelet en cristal avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un zeste de citron, une tranche d'orange, des fruits de saison escalopés, remplir avec du champagne, remuer doucement à la cuillère et servir avec des chalumeaux.

Champagne Cocktail (**A**). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, trois traits de Curaçao, deux traits d'Angostura, puis du Champagne. Agiter, passer dans un verre à pied, garnir d'un zeste de citron, servir avec des chalumeaux.

Champagne Cocktail (**B**). — Dans un verre à pied, un morceau de citron, un morceau de sucre, trois traits d'Angostura, un morceau de glace. Remplir avec du Champagne, agiter et servir avec des chalumeaux.

Champagne Cup (**A**). — Dans un gobelet, quelques petits morceaux de glace, trois traits de Curaçao, un trait de Marasquin, un trait de Noyau, un trait d'eau de Seltz, remplir avec du Champagne, agiter, décorer avec des fruits coupés, arroser avec quelques gouttes de Cherry Brandy et servir avec des chalumeaux.

Champagne Cup (**B**). — Pour une bouteille de Champagne, dans un bol, une cuillère de sucre en poudre, un verre à liqueur de Kirsch, un verre de Curaçao, une bouteille de Soda water, une branche de mélisse, ou une pelure de concombre, garnir avec des tranches d'ananas, de

citron et d'orange, quelques cerises, fraises ou grains de raisin, une bouteille de Champagne, un morceau de glace. Remuer doucement et servir dans les coupes.

Champagne Cup (**C**). — (*Recettes pour 50 personnes*). — Dans une grande terrine, une bouteille de Curaçao rouge, une bouteille de vieux Cognac, une demi-bouteille de Chartreuse verte, une demi-bouteille de vin de Tokay, deux verres à madère de sirop d'ananas, cinq branches de mélisse ou de bourrache, deux citrons et cinq oranges coupées en rondelles, quatre bouteilles d'eau de Perrier, remuer, couvrir, et après deux heures, transvaser dans une autre terrine contenant un demi-ananas coupé en tranches, un demi-kilo de fraises des bois, entourer votre terrine de glace pilée, ajouter six bouteilles de Champagne, un peu de sucre, laisser bien rafraîchir, remuer doucement et servir dans des coupes à Champagne.

Champagne Flip (**A**). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre en poudre et un zeste de citron. Ajouter un trait de Curaçao, un verre de Champagne, remuer avec la cuillère, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Champagne Flip (**B**). — Mélanger avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, une cuillère à café de sucre, un trait de Curaçao, un trait d'Orange bitter, le jus d'une demi-orange, une

pincée de noix muscade, remplir avec du Champagne, remuer avec la cuillère, passer dans un grand verre à pied, servir avec des chalumeaux.

Champagne Julep. — Dans un gobelet, faire dissoudre une cuillère de sucre avec un peu d'eau de Seltz, ajouter une branche de menthe fraîche bien pressée, remplir le gobelet avec du Champagne frappé, remuer avec la cuillère, garnir avec une tranche d'orange et des fruits de saison coupés, grains de raisin, chalumeaux.

Champagne Punch — Dans un gobelet avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de fraises, un demi-verre à liqueur de Marasquin, le jus d'un demi-citron, remplir avec du Champagne, remuer avec la cuillère, garnir d'une tranche d'orange, de fruits de saison escalopés, et de chalumeaux.

Champagne Sours. — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère à café de sirop de sucre, deux traits de jus de citron, remplir avec du Champagne, remuer avec la cuillère, garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

Châteauneuf Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Vermouth Cinzano, un tiers de verre à madère d'Absinthe, un tiers de verre à madère de Vermouth Français. Agiter, passer dans un verre à cocktail, avec bord sucré, garnir d'un zeste de citron et d'une courte paille.

Chauvin's Pousse l'Amour. — Dans un verre à madère, une cuillère à café de sirop d'ananas, un jaune d'œuf frais sans le briser, un verre à liqueur de Cherry Brandy, un trait de Noyau, finir avec une pointe de crème Chantilly.

Cherry Brandy Flip (Hot). — Faire chauffer un verre à madère de Cherry Brandy, dans un autre verre, délayer un jaune d'œuf avec une cuillère de sucre et un peu de lait chaud ; puis mélanger le tout, passer dans un verre à flip et servir.

Cherry Cooler — Dans un grand verre à pied, quelques petits morceaux de glace, un trait de Peach-bitter, un demi-verre de Cherry-Brandy, une cuillère à café de Kirsch, remplir avec du Vermouth Cinzano, remuer, garnir avec des cerises ou des fruits coupés et des chalumeaux.

Chesky's Cocktail. — Dans un shaker, avec de la glace pilée, un trait d'Anisette, un verre à liqueur de Cherry Whisky, un verre à liqueur de Vermouth de Turin. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et d'une cerise.

Chicago Cobbler. — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sirop de grenadine, une cuillère à café d'Angostura-bitter, un verre de Cognac, remplir avec du Soda-water, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Chicago Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de jus de citron, un demi-verre à madère de Gordon-Gin et un demi-verre de Vermouth Cinzano, agiter, passer dans un verre à cocktail avec bord sucré, garnir d'un zeste d'orange et d'une courte paille.

Chinese Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une demi-cuillère à café de sucre en poudre, trois traits d'Angostura, quatre de Noyau et quatre de Curaçao, un demi-verre de Rhum et un verre de Cognac. Agiter, passer dans un verre à pied au bord sucré, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Chocolat Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, un verre de Crème de Cacao, un demi-verre de Porto rouge. Agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade, et servir avec des chalumeaux.

Chocolat pour Soirées (*Recette pour 12 personnes*). — Faire bouillir un litre et demi de lait dans lequel vous ajoutez 150 grammes de sucre et un bâton de vanille. Dans une autre casserole au bain-marie, 300 grammes de bon chocolat et un demi-litre d'eau bouillante, bien dissoudre, verser le lait sur le chocolat, foutter pour le rendre mousseux et servir dans des petites tasses.

Chocolat Soda. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de glace au chocolat. Rem-

plir avec du Soda-water, remuer et servir avec des chalumeaux.

Christmas Punch (*Recette pour* 30 *personnes*). — Préparer une heure avant de servir, dans une grande terrine, deux verres à bordeaux de Marasquin, deux verres à bordeaux de sirop d'ananas, trois verres à bordeaux de Curaçao, un demi-litre de vin de Marsala, un verre à bordeaux de jus de citron et autant de jus d'orange, deux bouteilles de vin du Rhin, la pelure d'un concombre, quatre oranges coupées en rondelles, un demi-ananas et des fruits de saison coupés : cerises, fraises, raisin. Entourer votre terrine de glace pilée et laisser rafraîchir, remuer légèrement de temps en temps, ajouter au moment de servir six bouteilles de Champagne et une bouteille d'eau de Perrier, remuer et servir dans des coupes à champagne.

Cider Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre de Cognac, un demi-verre de Curaçao. Remplir avec du cidre, un trait d'eau de Seltz. Remuer, garnir de fruits de saison escalopés, d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Cider Cocktail. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, trois traits d'Orange-bitter, quelques petits morceaux de glace. Remplir avec du cidre, remuer, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Cider Cup. — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sucre en poudre, trois traits de Noyau, trois traits de Curaçao, remplir avec du Cidre et du Champagne, remuer, garnir de fruits, d'une tranche d'orange, d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Cider Grog. — Faire chauffer un verre de cidre avec une cuillère de sucre, servir dans un verre à grog. Ajouter une tranche d'orange, un verre à liqueur de Calvados, remuer, arroser avec une cuillère à café de Cognac et flamber.

Cider Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre de Cognac, un verre de Sherry-wine, remplir avec du cidre, remuer, garnir avec une tranche d'orange, des fruits coupés et des chalumeaux.

Cinzano Chantarella. — Dans un verre à madère au trois quarts pleins de glace pilée, ajouter un tiers de verre à liqueur d'Anisette, un verre à liqueur de Santa Victoria, arroser avec quelques gouttes de Kirsch et servir avec une courte paille.

Cinzano Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, une demi-cuillère à café de sucre en poudre, deux traits d'Orange-bitter, un demi-verre de Curaçao, un demi-verre de Kirsch, un verre de Cinzano, remuer, passer dans un grand verre à pied, garnir d'une tranche d'orange, de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Cinzano Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Absinthe, un demi-verre de Kirsch ou de Gin, un demi-verre de Vermouth Cinzano. Agiter, passer dans un verre à cocktail avec bord givré, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Cinzano Cherisher. — Dans un verre à bordeaux à moitié plein de glace pilée, ajouter un verre à liqueur de Cherry-Brandy bols, remplir avec du Vermouth Cinzano, trois traits de Peach-bitter. Garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Cinzano Crusta. — Préparation du verre pour le Crusta : Prendre un citron d'une grosseur suffisante pour garnir l'intérieur d'un verre à bordeaux, enlever l'écorce avec un couteau sans la déchirer. Passer un morceau de citron sur le bord d'un verre à bordeaux pour l'humecter, ensuite le tremper dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre pour lui donner le collier de givre, garnir le verre avec le zeste du citron et une cerise macérée au Kirsch, y verser la boisson suivante :

Préparer dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-bitter, deux traits de Chartreuse verte, deux traits de Sirop de Grenadine, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre de Kirsch et un demi-verre de Vermouth Cinzano. Agiter, passer dans un verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus.

Cinzano Cup. — Dans un gobelet, un mor-

ceau de glace, quatre trait d'Angostura, quatre traits de Noyau, une cuillère à café de Curaçao, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano, remuer avec la cuillère, garnir de fruits de saison escalopés, de grains de raisin, arroser avec quelques gouttes de Rhum, et servir avec des chalumeaux.

Cinzano Flip. — Dans un gobelet, un jaune d'œuf mélangé avec une cuillère à café de sucre en poudre, un peu de noix muscade, deux traits de Noyau, deux traits de Rhum, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano et de la glace pilée, remuer avec la cuillère, passer dans un verre à flip et servir avec des chalumeaux.

Cinzano Punch (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, une cuillère à café de Curaçao, un verre de liqueur de Santa Victoria, un verre à madère de Vermouth Cinzano. Agiter, passer dans un grand verre à pied, garnir avec des fruits de saison, une tranche de citron, quelques gouttes de Rhum dessus et des chalumeaux.

Claret Cobbler. — Dans un gobelet en cristal avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de sirop de sucre, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de jus de citron, un trait de Marasquin, un verre de Bordeaux rouge, remuer, décorer avec des fruits escalopés, des grains de raisin et des chalumeaux.

Claret Cup. — Dans un gobelet, un morceau de glace, deux cuillères à café de sirop de

gomme, une cuillère à café de jus de citron, un trait de Marasquin et de Curaçao, remplir avec du vin rouge, et un trait d'eau de Seltz, remuer, garnir de fruits, d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Claret Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, un zeste de citron, un trait de Marasquin, un verre à madère de vin rouge, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Claret Limonade. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un peu d'eau, agiter, passer dans un gobelet en cristal contenant des fruits de saison coupés, un citron, et ajouter dessus sans mêler un verre de vin rouge, servir avec des chalumeaux et une petite cuillère.

Claret Punch (**Cold**). — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron ou d'orange, un demi-verre à liqueur de Curaçao, deux traits de Marasquin, remplir avec du vin rouge et de la glace pilée, remuer, garnir avec des fruits coupés, une tranche de citron, arroser avec quelques gouttes de Cognac et servir avec des chalumeaux.

Claret Punch (**Hot**). — Dans une petite casserole, trois morceaux de sucre, deux traits de jus de citron, une cuillère à café de Curaçao,

une pincée de clou de girofle en poudre, un verre de vin rouge, faire chauffer ce mélange, passer dans un verre à grog, ajouter une tranche de citron, quelques gouttes de Cognac, saupoudrer de muscade et servir.

Clover Club Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-bitter, un trait de sirop de fraises, une cuillère à café de Chartreuse, un demi-verre de Vermouth Cinzano, un demi-verre de Dry-Gin, un trait de blanc d'œuf. Agiter, passer dans un verre à cocktail garni d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Clover Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de sirop de framboises, un verre de Gin, un peu de blanc d'œuf, un trait d'eau de Seltz, agiter, passer dans un petit gobelet. Ajouter quelques gouttes de vanille. Chalumeaux.

Cloves Leaf Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de grenadine, deux traits de blanc d'œuf, un verre de Dry-Gin. Agiter fortement, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une courte paille.

Coaxar Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Cherry-Brandy, un verre de Madère, deux traits d'Orange-bitter, deux traits de blanc d'œuf, agiter, passer dans un verre à pied et servir avec des chalumeaux.

Coaxar Hen Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un jaune d'œuf, un verre de Scotch-Whisky, agiter, passer dans un petit gobelet, servir avec des chalumeaux.

Coffee and Ice. — Dans un gobelet moyen plein de glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, remplir avec du café froid, remuer et servir avec des chalumeaux.

Coffee Cobbler. — Dans un gobelet, un morceau de glace, deux cuillères de sucre en poudre, un verre de Cognac, deux traits de Noyau, remplir avec du café froid, remuer et servir avec des chalumeaux.

Coffee Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un œuf frais, deux traits de Curaçao, deux traits de Noyau, un demi-verre de Cognac, un verre de Porto rouge, agiter fortement, passer dans un verre à pied, saupoudrer de muscade, et servir avec des chalumeaux.

Coffee Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un trait de Noyau, un demi-verre de Rhum, un jaune d'œuf, agiter. Ajouter un verre à madère de café froid, remuer, passer dans un verre à flip et servir avec des chalumeaux.

Coffee Frappé. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre,

une tasse de café noir, un trait de Cognac ou Rhum, agiter, passer dans un verre à pied et servir avec des chalumeaux.

Coffee Grog — Dans un verre à grog, quatre morceaux de sucre, un zeste de citron, un verre de Rhum, une tasse de café noir : faire bien chauffer ce mélange, arroser avec du Cognac et servir flambé.

Coffee Punch (**Cold**). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, deux traits de Curaçao, deux traits de Noyau, un verre de Kirsch. Remplir avec du café froid, remuer, servir avec des chalumeaux.

Coffee Punch (**Hot**). — Dans un verre à pied, deux cuillères de sucre, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre de Kirsch. Remplir avec du café bien chaud, remuer, arroser avec du Kirsch et flamber.

Coffee Turc. — Se fait généralement en présence des clients. — (*Recette pour 2 personnes*) : Dans une petite casserole sur une lampe à alcool, mettre un verre à bordeaux d'eau chaude. Quand l'eau bout, ajouter deux cuillères à café de sucre et deux cuillères de café moulu très fin. Remuer. Quand elle bout, retirer la cafetière deux ou trois fois, ajouter une goutte d'eau froide, servir dans de petites tasses.

Cointreau Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura-

bitter, un verre à liqueur de Cointreau, un demi-verre à madère de Vermouth Cinzano : agiter dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Colamore Cordial. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, une cuillère à café de Pippermint, remplir avec de la Crème de Cacao et servir avec des chalumeaux.

Cold Gin Sling. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre. Dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un morceau de glace, un verre à madère de Gin. Remuer, saupoudrer de muscade et servir.

Cold Whisky Sling. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un morceau de glace, un verre à madère de Whisky, remuer, saupoudrer de muscade et servir.

Colombia Skin. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre de Rhum, un trait d'eau de Seltz, agiter, passer dans un petit verre à pied, garnir d'un zeste de citron, saupoudrer de muscade et servir.

Colonial. — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de Marasquin, une cuillère à café de Crème de Noyau, deux traits de jus de citron, remplir avec du vin rouge et de la glace pilée. Garnir avec des fruits coupés et des grains de raisin, servir avec des chalumeaux.

Une moitié de jus de citron, une moitié de sherry, un filet de jus d'abricot. Assez de grenadine pour colorer, du sucre en poudre pour adoucir, et enfin un soupçon de jus d'orange. Glace pilée. Remuer fort, les regards tournés vers le nord-est.

Le nom de ce cocktail est, aux bords du Mississipi : Comment va tante Anna ?

Cora's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Noyau, un verre à liqueur de Gin, un verre à liqueur de Vermouth Cora. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Cordial Limonade. — Dans un gobelet avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, un peu d'eau. Mélanger, garnir avec des fruits coupés. Ajouter un verre à liqueur de Cherry Cordial et servir avec des chalumeaux.

Cordial Orangeade. — Dans un gobelet avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de sucre, le jus d'une orange, un peu d'eau. Melanger, garnir avec des fruits coupés. Ajouter un verre à liqueur de Cherry Cordial et servir avec des chalumeaux.

Corpse Reviver. — Dans un petit verre flûte, remplir avec Grenadine, Anisette, Crème de fraises, Curaçao, Cherry-Brandy, Chartreuse verte, Kirsch et Cognac en parties égales. Verser sur la paroi du verre en ayant soin de ne pas les mélanger.

Cosmopolitain Claret Cup. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, trois traits de Curaçao, deux traits de Noyau, un verre de Cognac, remplir avec du vin rouge, remuer, garnir avec des fruits coupés, une tranche d'orange, des chalumeaux.

Cosmopolitain Delight. — Dans un sha-

ker avec de la glace pilée, une cuillère de Sirop de Grenadine, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre à liqueur de Kirsch, un demi-verre de Rhum, agiter, remplir avec de l'eau de Seltz, passer dans un gobelet cristal, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Cosmopolitain Punch. — Dans un grand gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de Fraisette, un verre de Rhum ou de Cognac, une cuillère à café de Curaçao, deux traits de jus de citron, un peu de vin rouge, remuer, garnir avec une tranche d'orange, des fruits coupés, des chalumeaux.

Courvoisier. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, autant de jus de citron, un verre à madère de Fine Champagne, un peu d'eau de Seltz. Remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir avec des fruits coupés, chalumeaux.

Crambambuli. — Vin rouge chauffé avec un zeste d'orange et des clous de girofles, servir dans un verre à bordeaux. Ajouter un morceau de sucre brûlé sur de l'Eau-de-vie.

Crow Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angostura, un demi-verre de Crème de Menthe, un demi-verre d'Amer Picon, un trait d'eau de Seltz, remuer, passer dans un verre à cocktail. Courtes pailles.

Cup à la Russe (*Recette pour* 30 *person-*

nes). — Dans une terrine, trois bouteilles de Bordeaux rouge, un demi-litre de Sherry-wine, un demi-litre de Fine Champagne, deux oranges et deux citrons coupés en tranches, deux branches de mélisse, deux siphons d'eau de Seltz et quatre de Shweppes Soda, remuer, ajouter vingt morceaux de sucre, laisser fermenter pendant une heure, passer dans une autre terrine, garnir avec des fruits escalopés, deux gros morceaux de glace. Remuer et servir dans des verres mousseline.

Curaçao Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Orange-Bitter, un demi-verre à liqueur de Vermouth Français, une cuillère à café de Fine Champagne, un verre à liqueur de Curaçao. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux.

Curaçao Flip (**Hot**). — Faire chauffer un verre à bordeaux de lait avec un verre à liqueur de Curaçao et un demi-verre de Cognac, verser dans un verre à flip contenant un jaune d'œuf battu avec du sucre, saupoudrer de muscade.

Curaçao Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, trois traits de jus de citron, un peu d'eau, mélanger, ajouter un demi-verre de Cognac, un demi-verre de Rhum, un verre de Curaçao sec, remuer, garnir avec des fruits de saison escalopés, une tranche d'orange, des chalumeaux.

Cusenier Cocktail. — Dans un shaker

avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Orange extra-sec, un verre à liqueur de Cognac, un trait d'Angostura, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir avec un zeste de citron. Courtes pailles.

Dame Blanche. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de sirop d'Orgeat, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de Kirsch, un verre à madère de lait frais, agiter, remplir avec du Soda water. Passer dans un gobelet en cristal. Chalumeaux.

Dame Rose. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sirop de Rose ou de sirop de Grenadine, le jus d'un demi-citron ou d'orange, un verre à liqueur de Kirsch, un trait de blanc d'œuf, agiter, remplir avec du Soda water, passer dans un gobelet en cristal, garnir d'une cerise. Chalumeaux.

Danish Pousse-Café. — Dans un petit verre flûte, de la Crème de Cacao, du Cognac Hennessy en parties égales sans les mélanger.

Dé-Dé Cocktail — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de Gin, un tiers de Sherry, un tiers de Whisky, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange.

Delavare Punch (**Cold**). — Dans un gobelet avec glace, un verre à madère de Rhum, un verre à liqueur de Fine Champagne, une cuillère à café de sirop de gomme, une cuillère à café de

jus de citron, mélanger, garnir avec des fruits de saison escalopés et des chalumeaux.

Deloso Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de d'Orange-bitter, un verre à liqueur d'Anis Deloso, un verre à liqueur de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Dempsey Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café de Grenadine, un demi-verre de Vermouth Français, un demi-verre de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Derby Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de Sirop d'Ananas, un verre de Sherry-wine, agiter, verser dans un gobelet cristal, garnir avec des fraises et des tranches d'ananas. Ajouter sans mélanger, quelques gouttes de Porto rouge dessus. Chalumeaux.

Derby Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angostura, une cuillère à café de Sirop d'Ananas, autant de Marasquin, un verre de Cognac, agiter, passer dans un verre à bordeaux. Finir avec du Champagne Garnir d'un zeste de citron, fraises, chalumeaux.

Devil's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angostura, un trait d'Anisette, un verre à liqueur de Pippermint, un

Dernier Round

nier au « Claridge's », Mlle Doudjam, premier Grand Prix, a triomphé avec la recette suivante : 5 parties de Gordon's dry gin, 4 parties Vermouth français, 1 partie Courvoisier, 1 partie Cointreau Servez avec un zeste de citron.
Mlle Doudjam a baptisé son cocktail : « Le dernier round. »

verre à liqueur de Old Brandy, un diablotin de Cayenne, agiter, passer dans un verre rouge à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Dewey Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre de Porto blanc, agiter, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade. Servir avec des chalumeaux.

Dewey Hot Toddy. — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, un verre à madère de Whisky, remplir d'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche de citron.

Dreadnought Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Kummel, un tiers de Cognac, un tiers de Whistky. Agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, zeste de citron, courtes pailles.

Dreyfuss. — Vin rouge chauffé avec du sucre, de la canelle, des clous de girofle, de la vanille et un zeste d'orange, ajouter un jaune d'œuf battu avec du vin froid et fouetter le tout. Transvaser, servir dans un verre mousseline.

Dry Martini Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Orange-Bitter, un demi-verre de Vermouth Italien Martini et Rossi Dry, autant de Gin. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une olive verte et d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Dubonnet Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Curaçao, un trait d'Absinthe, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Dubonnet. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Duchesse Cocktail. — Dans un shaker avec de la place pilée, deux traits d'Anisette, un demi-verre de Vermouth Français, un demi-verre d'Absinthe. Agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une cerise cuite. Courtes pailles.

Egg Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de Curaçao, agiter très fort, ajouter un verre de Cognac, un verre de Sherry, mélanger, passer dans un gobelet moyen. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Egg Limonade. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais, deux cuillères de sucre, le jus d'un demi-citron, agiter, remplir avec de l'eau de Seltz. Passer dans un gobelet cristal. Servir avec des chalumeaux.

Egg Milk Punch. — Dans un grand gobelet, un œuf frais bien battu avec deux cuillères de sucre, ajouter un verre de Cognac, un verre de Rhum, un zeste de citron, remplir avec du lait et de la glace pilée. Remuer, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Egg Nog (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillerées de sucre, un jaune

d'œuf, deux traits de Curaçao, deux traits de Noyau, un verre de Cognac ou de Whisky, agiter, remplir avec du lait. Passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Egg Nog (Hot). — Dans un gobelet, un jaune d'œuf bien battu avec deux cuillères de sucre, ajouter un verre de Cognac, un verre de Rhum ou de Whisky. Remplir avec du lait bouillant. Remuer, saupoudrer de muscade.

Egg Sours. — Dans un gobelet moyen, un trait de jus de citron, un jaune d'œuf battu avec une cuillère de sucre, ajouter quatre traits d'Angustura, un verre de Cognac, remplir avec du Soda water, un morceau de glace, remuer, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Eyeboll. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à madère de Whisky, remplir de Soda water.

Eye Opener. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur d'Absinthe autant de sirop de sucre, un demi-verre de Gin, deux traits de Curaçao, quatre traits de Noyau, un blanc d'œuf. Agiter fortement, remplir avec de l'eau de Seltz, passer dans un gobelet en cristal contenant des fruits de saison escalopés, saupoudrer de vanille, servir avec des chalumeaux.

Eyes and Mouth Opener. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, trois traits de Curaçao, trois traits d'Anisette, un verre de Rhum, un jaune d'œuf, agiter fortement.

Passer dans un verre rouge à pied. Chalumeaux.

Eldorado Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un verre de Cognac, un demi-verre de Rhum, un demi-verre de Whisky, agiter, vider dans un grand verre, garnir avec des fruits de saison coupés, ajouter une tranche de citron, servir avec des chalumeaux.

Emperor. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois cuillères à café de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs bien battus. Ajouter un verre à liqueur de Wodka et une tasse de café noir froid. Remuer, passer dans un gobelet en cristal, finir avec de la crème fouettée.

England Beauty. — Dans un shaker avec de la place pilée, un jaune d'œuf frais, une cueillère de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de citron, une cuillère à café de jus de citron, deux traits d'Orange-bitter, un verre à liqueur de Kirsch. Agiter fortement. Remplir avec du Champagne, remuer à la cuillère, passer dans un gobelet en cristal, servir avec des chalumeaux.

English Bischoff. — Faire infuser 24 heures avant de servir dans du vin de Porto rouge, des zestes de citron légèrement grillés et coupés en julienne, du sucre en morceaux, des clous de girofle, une pincée de noix muscade. Au moment de servir, faire chauffer l'infusion au bain-marie. Passer à travers un linge blanc et servir chaud dans un verre à punch.

English Grog. — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à madère de Whisky, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café d'Orange-bitter. Remplir avec de l'eau bouillante et ajouter une tranche d'orange.

Erd-Beer-Bowle (A). — Vin blanc avec du sucre en poudre et des fraises. Laisser infuser sur de la glace pendant quelques heures.

Erd-Beer-Bowle (B). (*Recette pour 20 personnes*). — Dans un grand bol entouré de glace pilée, 600 grammes de fraises des bois, 150 grammes de sucre en poudre, 1 bouteille d'Asti Spumante Cinzano, un verre de Cognac, un verre de Marasquin, laisser infuser. Au moment de servir ajouter deux bouteilles de vin de Moselle, une bouteille de Soda water, un morceau de glace. Remuer et servir dans des coupes à Champagne.

Est-India Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Curaçao, un trait de Marasquin, deux traits d'Angostura, une cuillère à café de Sirop d'ananas, un verre de Cognac. Agiter, passer dans un verre à cocktail, avec le collier givré, garnir d'une cerise, d'un zeste de citron, de courtes pailles.

Excelsior. — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'une orange, un verre de Rhum. Remplir avec du Soda water, de la glace pilée, remuer, garnir avec des tranches d'orange et servir avec des chalumeaux.

Exem's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange bitter, une cuillère à café de Fraisette, deux traits d'Absinthe, un verre de Porto rouge, agiter, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une fraise et servir avec des **chalumeaux.**

Extra Dry Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Wodka, une cuillère à café de Curaçao triple sec, un trait de jus de citron, un trait d'Angostura, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Noilly Prat. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, courtes **pailles.**

Famous Brace up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de jus de citron, deux traits d'Angostura, un verre de Gin, un demi-verre de Curaçao, un demi-verre de Crème de Noyau, agiter, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano, remuer à la cuillère, passer dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange et servir avec des chalumeaux.

Fancy Benedictine Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angostura, un demi-verre à madère de Bénédictine, un peu d'eau. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord givré et servir avec des courtes pailles.

Fancy Brandy's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Sirop de sucre, une cuillère à café de Marasquin, trois traits d'Angustura, un verre à liqueur

de Fine champagne frappée. Passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir d'un zeste de citron et servir avec des courtes pailles.

Fancy Chartreuse Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, un demi-verre de Chartreuse jaune, un peu d'eau, frapper, passer dans un verre à cocktail, au bord givré. Servir avec des courtes pailles.

Fancy Cherry Brandy Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao sec, trois traits d'Angostura, un demi-verre à madère de Cherry Brandy, un peu d'eau, frapper, passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir d'une cerise, servir avec des courtes pailles.

Fancy Curaçao Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angostura, un demi-verre à madère de Curaçao, un peu d'eau de Seltz. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord givré. Servir avec des courtes pailles.

Fancy Gin. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, une cuillère à café de sirop de gomme, une cuillère d'Anisette, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Fancy Kirsch Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de

de sirop de gomme, autant de Marasquin, quatre traits d'Angustura, un verre de Kirsch, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Fancy Kummel Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, un verre de Kummel, une cuillère à café de sirop de gomme, un peu d'eau, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Courtes pailles.

Fancy Marasquin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angustura, un demi-verre à madère de Marasquin, un peu d'eau, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Courtes pailles.

Fancy Port Wine Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, un verre de Porto Rouge, agiter, passer dans un verre à bordeaux aux bords givrés. Garnir d'un zeste de citron. Pailles.

Fancy Rhum Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de gomme, autant de Curaçao, un trait d'Angustura, un verre de Rhum, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, un zeste de citron. Courtes pailles.

Fancy Santa Victoria Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, un demi-verre à madère de Santa Victoria, un peu d'eau, agiter, passer dans un

verre à cocktail aux bords givrés. Courtes pailles.

Fancy Vanille Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, un demi-verre à madère crème de vanille, un peu d'eau, agiter, passer dans un verre à cocktail, aux bords givrés. Courtes pailles.

Fancy Vermouth Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angustura, un verre de Vermouth Italien, agiter, passer dans un verre à Bordeaux aux bords givrés. Cerise macérée à l'eau-de-vie, zeste de citron. Chalumeaux.

Fancy Whisky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de gomme, une cuillère de Marasquin, deux traits d'Angustura, un trait de Curaçao, un verre de Scotch Whisky, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une cerise cuite au sirop et d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Fancy Whisky Smash. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, trois feuilles de menthe fraîche brouillées, une cuillère de sucre en poudre, trois traits de Noyau, un verre à madère de Whisky, remuer, garnir avec des fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Fi-Fi Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Cassis, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail, zeste de citron.

Fil de Fer Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Angustura, quatre traits de sirop de Groseille, deux traits de sirop de Grenadine, deux traits de jus de citron, un verre à madère de Whisky, agiter, passer dans un verre à Bordeaux, garnir d'une cerise macérée à l'eau-de-vie. Chalumeaux.

Fisherman's Prayer. — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de jus de citron, un verre à liqueur de sirop de Framboises, un demi-verre de Rhum, remplir avec de l'eau et de la glace, garnir de fruits coupés, saupoudrer de sucre. Chalumeaux.

Fitzsimmons Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-Bitter, un demi-verre de Crème de Fraises, un demi-verre de Cognac, un demi-verre à liqueur de vin blanc sec, agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une fraise. Courtes pailles.

Flip Flap. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Sirop de gomme, un verre à liqueur de Cognac, un blanc d'œuf, agiter fortement, passer dans un verre à bordeaux. Chalumeaux.

Florida Nog. — Dans un gobelet, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre en poudre, bien remuer, ajouter un demi-verre de Cognac, un demi-verre de Rhum, un verre à madère de vin de l'Ohio, remplir avec du lait frais, un morceau de

glace, remuer, saupoudrer de muscade. Longues pailles.

Florodora. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère de Curaçao, une de Cognac, une de Rhum et de Whisky. Agiter, passer dans un gobelet moyen. Garnir de fruits escalopés. Chalumeaux.

Flosh of Lighting (Éclair). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à madère de Cognac, le jus d'un demi-citron, un diablotin de Cayenne, une cuillère à café de sirop de Groseilles, agiter, passer dans un verre à bordeaux. Pailles.

Forbidden Fruts. — Dans un petit verre flûte, verser sur les parois, sans mélanger, un demi-verre à liqueur de Crème de Vanille Rouge, un quart de verre de Crème Pecco-Bols, un quart de verre de Cognac Girard. Servir.

Fox-Trot. — Dans un gobelet moyen, quelques petits morceaux de glace, une cuillère de Curaçao, un verre à vin de Mout, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer. Chalumeaux.

Fraimar Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à madère de Fine Champagne, une cuillère à café de brou-de-Noix, un trait de sirop d'Orgeat, un trait de Marasquin, agiter, passer dans un verre à cocktail. Zeste d'orange.

Framboises, Fraises Water. — Fraises ou framboises écrasées, passées à travers un linge

Foie s. Voici même une recette de cocktail au foie :

Sauce tomate : 1/2 tasse.
Jus de citron : 1/4 de tasse.
Sauce Worcesterhire : 2 cuillerées à café.
Échalottes hachées : 1/2 cuillerée à café.
Sel et poivre : q. s.

Une partie de foie haché est mélangé à 2 parties 1/2 de cette sau servie avec des pâtisseries salées (*Vie Médicale*, 10 mars 28).

blanc, ajouter un verre de Marasquin, remplir avec de l'eau et de la glace. Servir dans une coupe à Champagne. Garnir d'une fraise.

French Aperitif. — Dans un gobelet, un morceau de glace, un verre à liqueur de Cassis, un verre à madère de Vermouth Noilly. Remplir de Perrier. Zeste de citron. Chalumeaux.

French Egg Nog. — Dans un gobelet, deux jaunes d'œuf, bien battus avec deux cuillères de sucre, ajouter un verre à madère de Rhum, ou de Cognac. Remplir avec du lait bien chaud. Remuer.

Fruits Fezz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, une cuillère à bouche de Cassis, un verre à liqueur de Gin, un verre à madère de Soda water. Frapper, passer dans un gobelet contenant des fruits coupés en dés, remuer, finir avec de l'Asti mousseux. Chalumeaux.

Gassmann's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Orange-bitter, deux traits d'Oxygénée verte, un tiers de verre à madère de Gin, deux tiers de Vermouth Turin, frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange. Courtes pailles.

Geidburg Papst. — Dans un bol entouré de glace pilée, tranches d'orange et de pêches, clous de girofles, canelle, sucre. Remplir avec du vin rouge d'Alsace, laisser bien rafraîchir, servir dans un verre mousseline.

Général Gordon Cup (*Recette pour 15 personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, 100 grammes de sucre, dissoudre avec l'eau d'un siphon, ajouter le jus de quatre citrons et de deux oranges, deux longs zestes de concombre, deux bouteilles de vin rouge, un verre de Cognac, un verre à madère de Curaçao, un verre à Bordeaux de sirop de Groseilles, remuer, ajouter deux citrons et une orange coupée en rondelles, fruits de saison escalopés, grains de raisin, cerises et fraises, laisser bien rafraîchir, et ajouter au moment de servir une bouteille de Dry-Champagne.

Genièvre Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angostura, deux traits d'Orange-bitter, deux traits d'Anisette, un demi-verre à madère de Genièvre, frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une olive verte. Courtes pailles.

Gentleman's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, un verre à liqueur de Old Whisky, un demi-verre à madère de Vermouth Turin, frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise macérée à l'eau-de-vie. Courtes pailles.

German Silver. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, un trait de jus de citron, une cuillère à café de sirop d'Amandes, un demi-verre à liqueur de Curaçao blanc, remplir avec du sparkling Moselle, remuer, servir dans un grand verre à pied, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Gibson Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait de sirop de sucre, un verre à liqueur de Gordon-Gin, autant de Vermouth Français, agiter passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Gin and Honey. — Dans un gobelet moyen, une cuillère de miel, un verre de Gin, un morceau de glace, remplir d'eau, remuer, et servir avec des chalumeaux.

Gin and Lemon. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron et un verre à liqueur de Gin, agiter, passer dans un verre à pied, et servir avec une courte paille.

Gin and Mélasse. — Dans un gobelet avec de la glace, une petite cuillère de sirop de sucre, une cuillère à café de mélasse, un verre de Gin, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer et servir.

Gin and Milk. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, deux traits de Noyau, un verre de Gin, remplir avec du lait, agiter, servir dans un gobelet en cristal avec des chalumeaux.

Gin and Orange — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, un verre à liqueur de Gin. Agiter, passer dans un verre à pied et servir avec une courte paille.

Gin Cobler. — Dans un shaker avec glace

pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de Curaçao, deux traits de Cognac, un verre à madère de Gin, agiter, servir dans un gobelet en cristal, garnir de fruits de saison escalopés et de chalumeaux.

Gin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, trois traits de Curaçao doux, trois de Noyau, un trait de sirop de sucre, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail au bord givré, garnir d'un zeste de citron et d'une courte paille.

Gin Crusta. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre une cuillère à café de jus de citron, deux traits d'Orange-bitter, deux traits de Marasquin, un demi-verre à madère de Gin, agiter, passer dans un verre préparé à l'avance comme il a été indiqué pour le Brandy Crusta.

Gin Daisy. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sirop d'Orgeat, autant de jus de citron, un verre à madère de Gin, agiter, passer dans un verre à bordeaux ou dans un petit gobelet, finir avec un trait d'eau de Seltz.

Gin Egg-Nog (Cold). — Dans un gobelet, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre, un zeste de citron, bien mélanger, ajouter un verre de Gin, remplir avec du lait, de la glace pilée, remuer, arroser avec un trait d'Anisette, et servir avec des chalumeaux.

Gin Egg-Nog (Hot). — Dans un verre à

grog, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, un zeste de citron, bien mélanger, remplir avec un verre de Gin et du lait chaud, arroser avec un trait de Cognac, et servir.

Gin Fix. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à madère de Gin, deux traits de jus de citron, remplir avec du Soda water, remuer, garnir avec des fruits coupés et des chalumeaux.

Gin Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, deux cuillères à café de sirop de sucre, une cuillère à café de blanc d'œuf, un verre de Gin, agiter, passer dans un petit gobelet remplir avec de l'eau de Seltz, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Gin Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, trois traits de Noyau, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Ginger Daisy. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sirop de gomme, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de Cognac, remplir avec du Ginger-beer, remuer, servir dans un gobelet moyen avec des chalumeaux.

Gin Julep. — Dans un gobelet, une cuillerée de sucre en poudre, trois feuilles de menthe fraîches pilées, un verre à madère de Gin, un petit

verre de Chartreuse jaune, glace pilée, agiter au shaker, passer dans un verre rouge, garnir avec des fruits escalopés et des feuilles de menthe roulées dans le jus de citron, arroser avec du Gin et servir avec des chalumeaux.

Gin Pick me Up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Orgeat, un verre à madère de Dry-Gin, agiter, passer dans un gobelet à Champagne, remplir avec de l'eau de Perrier et du Champagne, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Gin Punch (Cold). — Dans un gobelet, deux cuillères de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, deux traits de Noyau, une cuillère à café de sirop de Framboises, un verre à madère de Gin, remplir d'eau et de glace pilée, garnir d'une tranche d'orange, de fruits escalopés et de chalumeaux.

Gin Punch (Hot). — Dans un verre rouge à pied, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, une cuillère à café de Sirop de Framboises, un verre de Gin, une tranche d'orange, remplir d'eau bouillante, remuer, arroser avec du Gin et flamber.

Gin Rickey. — Dans un petit gobelet, le jus d'un demi-citron, une cuillère de sucre en poudre, un petit verre de Gin, remplir avec de l'eau de Seltz, de la glace pilée, remuer et servir avec des chalumeaux.

Gin Sangarée. — Dans un verre à bor-

deaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à madère de Gin, un peu de glace, remuer, arroser avec une cuillère de Xérès et servir.

Gin Sling (**Cold**). — Dans un gobelet avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un verre de Gin, le jus d'un demi-citron, un peu d'eau, remuer, passer dans un verre à pied, saupoudrer de muscade, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Gin Sling (Hot). — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, un verre de Gin, deux traits de jus de citron, remplir d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, garnir d'un zeste de citron.

Gin Smash. — Dans un gobelet moyen, trois feuilles de menthe fraîches pressées, avec une cuillère de sucre en poudre, un peu d'eau, un verre à madère de Gin, remplir avec de la glace pilée, un trait d'eau de Seltz, décorer avec des fruits coupés. Chalumeaux.

Gin Sours — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre à madère de Gin, remplir avec du Soda water, frapper, passer dans un gobelet, garnir de fruits coupés, d'une tranche de citron. Chalumeaux.

Gin Spider. — Dans un grand gobelet en cristal, un morceau de glace, une tranche de citron, deux traits d'Angustura-bitter, un verre de Dry-

Gin, remplir avec du Ginger-Ale, remuer et servir. Chalumeaux.

Gin Toddy (Cold). — Dans un gobelet, avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, le dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un trait d'Angustura, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à pied, garnir avec des chalumeaux.

Gin Toddy (Hot). — Faire chauffer du Gin et de l'eau en parties égales, ajouter une cuillère de sucre, un trait d'Angustura, un zeste de citron et servir dans un verre rouge à pied.

Girando's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Mandarinette, un demi-verre à liqueur de Gin, un demi-verre de Kirsch, un demi-verre de Vermouth de Turin. Remuer, passer dans un verre à cocktail au bord givré, garnir d'un zeste de citron.

Glascow Flip. — Dans un gobelet en cristal, un œuf frais bien battu avec deux cuillères de sucre en poudre, ajouter le jus d'un citron. Remplir avec du Ginger Ale, de la glace pilée, remuer avec la cuillère et servir avec des chalumeaux.

Gloria. — Dans un verre à grog, café noir bien sucré et chaud. Ajouter un petit verre de Cognac et flamber.

Glory-Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, un blanc d'œuf, un demi-verre à liqueur d'Absinthe, un verre à madère de

Scotch-Whisky, agiter, remplir d'eau gazeuse, servir dans un gobelet en cristal avec une tranche de citron. Chalumeaux.

Glühwein (*vin brûlé*). — Vin rouge chauffé avec des clous de girofle, du jus de citron, du sucre ; servir chaud dans un verre à pied.

Gold Coast. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à bordeaux de cidre, deux traits de Chartreuse jaune frappée, passer dans un grand verre à pied et servir avec des chalumeaux.

Golden Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, le jus d'une demi-orange, un verre de Gin, agiter, passer dans un gobelet moyen. Remplir avec de l'eau de Seltz, un zeste de citron, un trait de Rhum dessus et des chalumeaux.

Golden Slipper. — Dans un petit verre à madère, remplir en parties égales, sans les mélanger, de la Chartreuse jaune, un jaune d'œuf sans le briser et de l'Eau-de-vie de Dantzig.

Golden Wedding Punch (*Recette pour 12 personnes*). — Dans un bol entouré de glace pilée, une heure avant de servir : le jus de trois oranges, trois verres à madère de Grenadine, deux verres à madère de Crème de Vanille, une bouteille de Porto rouge, deux verres à bordeaux de Cognac, deux verres à bordeaux de Curaçao, deux verres à bordeaux de Peach-Brandy. Remuer,

ajouter un gros morceau de glace, des fruits de saison coupés, et au moment de servir, ajouter une bouteille d'Appolinaris, remuer doucement et servir dans des coupes à champagne.

Gondol Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de jus de citron, autant de sirop d'orgeat, un verre à madère de Cognac. Agiter, passer dans un verre à bordeaux contenant deux ou trois huîtres fraîches et bien lavées.

Gourmet Aperient. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits de Gin, deux tiers de verre à madère de Quinquina. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange et d'une courte paille.

Grand Marnier Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura bitter, une cuillère à café d'Anisette, un demi-verre à madère de Grand Marnier. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citon et d'une courte paille.

Grange's Lady. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un blanc d'œuf bien battu, une cuillère à bouche de sirop d'orgeat, un demi-verre à madère de Menthe verte. Agiter, ajouter un peu d'eau, passer dans un petit gobelet et servir avec des chalumeaux.

Grog. — Dans un verre à pied, eau chaude, Arrac, Rhum ou Cognac, une tranche de citron et servir chaud.

Grog Ordinary. — Dans un verre à pied, trois morceaux de sucre, une tranche de citron, un verre à madère de Cognac ou de Rhum. Remplir d'eau bouillante.

Guernesey Cocktail. — Dans un gobelet en cristal, quelques petits morceaux de glace, un zeste de citron, deux traits d'Angustura bitter, deux traits de Curaçao, remplir avec du Ginger-beer. Remuer et servir avec des chalumeaux.

Haigand Haig's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, trois traits d'Orange bitter, un verre à liqueur de Whisky haig and haig, autant de Vermouth Cinzano, agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron et d'une courte paille.

Half And Half. — Dans un gobelet en cristal, remplir par moitié de Bière Pale-Ale, et de Stout.

Haughtinesse Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à madère de Wodka russe, un demi-verre de Vermouth Italien Cinzano, un trait d'Anisette, un trait d'Orange bitter. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une olive verte, d'un zeste de citron et d'une courte paille.

Havana Silencer. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre de Vermouth Italien Torino, une cuillère à café d'Angustura, deux traits de Fraisette. Agiter, passer dans un gobelet en cristal, un trait d'eau de Seltz, une tranche d'orange. Chalumeaux.

(recommandé) Hammer Blow

— 82 —

1/3 gin sec. 1/3 Calvados. 1/3 Wodka. 2 traits grenadine. 3 traits anis del Oso. 1 feuille de menthe. glace pilée (BM)

Healthy Cocktail (A). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café d'Anisette, un trait d'Angustura, un verre de Quinquina, agiter, passer dans un verre à cocktail, zeste de citron.

Healthy Cocktail (B). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Cassis, deux traits d'Angustura, un demi-verre à madère de Quinquina. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron. Courtes pailles.

Healty Grog. — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, un verre à liqueur de Whisky, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un demi-verre de Rhum, une tranche de citron. Remplir avec de l'eau bouillante. Remuer.

Heap of Comfort. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais, un verre à liqueur de Marsala, un verre de Cognac, un verre de Curaçao, agiter fortement, passer dans un gobelet moyen. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Helgolaender. — Dans un petit verre flûte, de la Chartreuse verte et du Cherry Brandy en parties égales sans les mélanger.

High Life. — Dans un grand gobelet de cristal, un morceau de glace, un verre à madère de Fine Champagne, deux traits de jus de citron, deux traits de sirop de sucre, remplir avec du Soda water.

Hock Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Curaçao, deux traits

d'Angustura. un demi-verre de Hock. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Hock Cup. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter une cuillère à café de Cognac, une cuillère de Curaçao, un verre de Hock, de la glace pilée, un trait d'eau de Seltz. Garnir d'une tranche d'orange et de citron, de fruits coupés, cerises, raisins, fraises. Chalumeaux.

Hock Julep. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter trois feuilles de menthe fraîche bien pressées, remplir avec de l'Hock et de la glace pilée. Garnir de fruits coupés et de feuilles de menthe dressées autour des fruits. Chalumeaux.

Hollander Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre, une cuillère à café de Pommerauz-bitter, autant de Crème de Vanille, un verre de Cointreau Triple-Sec, un verre de Cherry Brandy, agiter fortement, passer dans un verre à pied, finir avec du Champagne. Saupoudrer de vanille. Chalumeaux.

Hollander Punch (Cold). — Dans un gobelet à moitié plein d'une infusion de thé froid, ajouter un verre à madère de Rhum, une cuillère de sucre, deux traits de jus d'orange, de la glace pilée, remuer, garnir d'une tranche d'orange, de fruits escalopés. Chalumeaux.

Hollander Punch (Hot). — Dans un

verre à grog, deux morceaux de sucre, un verre de Rhum, une cuillère à café de jus de citron, une tranche d'orange, remplir avec une infusion de thé chaud. Remuer.

Hollandia Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits de Curaçao Bols, un demi-verre à liqueur de Cherry Brandy, un demi-verre de Porto Rouge, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Honey And Lemon. — Dans un verre à grog, deux cuillères de miel, le jus d'un demi-citron, remplir d'eau chaude, remuer et servir.

Hoppel Poppel. — Jaune d'œuf battu avec du sucre vanillé, un zeste de citron râpé, et un verre de Rhum, remplir avec du lait chaud, remuer, servir.

Horse Gard Bishop. — Dans un gobelet, un morceau de glace, quatre traits de Curaçao, un verre de Rhum, remplir avec du Champagne, remuer à la cuillère, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux

Horse's Neck. — Dans un verre moyen, un zeste de citron très long, un morceau de glace, deux traits d'Orange-bitter, un verre de Whisky et remplir avec du Ginger-Ale.

Hot Egg Nog. — Dans un gobelet, un œuf frais bien battu avec une demi-cuillère de sucre, ajouter un verre de Whisky, remplir avec du lait chaud, remuer, saupoudrer de muscade. Servir.

Hot Manhattan Egg Nog. (*Recette pour 18 personnes*). — Dans une terrine, 250 grammes de sucre, un demi-litre d'eau chaude pour dissoudre, ajouter une bouteille de Whisky, une bouteille de Madère, un litre de lait, faire chauffer le tout ensemble ; dans un autre bol, dix œufs battus, avec le blanc battu à part, ajouter un demi-litre de lait chaud dans les œufs et vider le tout dans la grande terrine, remuer, servir chaud dans des verres à grog.

Hot Irish Punch. — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, trois traits de jus de citron, un verre à madère d'Irish Whisky, remplir d'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche de citron, saupoudrer de muscade.

Hot Milk Punch. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, un verre de Rhum, un verre de Cognac, remplir avec du lait chaud. Remuer et saupoudrer de noix muscade.

Hot Spiced Rhum. — Dans un verre à grog, deux pincées d'épices, deux cuillères à café de sucre, une coquille de beurre, un verre de Rhum, remplir d'eau bouillante, remuer et servir.

Hot Stone Fance. — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre, un verre de Whisky, remplir avec du cidre bien chaud. Remuer et servir.

Hot Orangeade (*Recette pour 12 personnes*). — Dans une casserole, 250 grammes de sucre, deux litres d'eau, faire bouillir, ajouter dix oranges et un citron bien pelés et coupés en

tranches minces, quelques zestes d'orange et de citron. Laisser infuser 15 minutes au bain-marie. Ajouter un siphon, passer au travers d'un linge fin et servir.

Hot Whisky Sling. — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un verre à madère de Scotch-Whisky, un zeste de citron. Remplir d'eau bouillante. Remuer, saupoudrer de muscade et servir.

House Long Dring. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère de Soda water, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un verre à madère de Fine Champagne. Frapper, passer dans un grand verre à pied, garnir d'une tranche de citron et servir avec des chalumeaux.

Ice Cream Soda. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Kirsch, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de Crème de Vanille, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre en poudre. Agiter très fort, remplir avec du Soda water, passer dans un gobelet en cristal et servir avec des chalumeaux.

Iced Chocolat. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, une tasse de chocolat au lait. Agiter, passer dans un gobelet. Servir avec des chalumeaux.

Iced Coffee. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois cuillères à café de sucre en poudre, trois traits de Noyau, un demi-verre de Co-

gnac. Remplir avec du café froid. Agiter, passer dans un gobelet moyen. Servir avec des chalumeaux.

Iced Milk. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un trait de vanille ou de fleur d'oranger. Remplir avec du lait. Agiter et servir avec des chalumeaux.

Iced Tea. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, deux traits de Noyau, un demi-verre de Rhum. Remplir avec du thé froid. Agiter, passer dans un grand verre à pied. Garnir d'une tranche de citron et servir avec des chalumeaux.

Ida Cobbler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de sirop d'ananas, un verre à madère de Sherry-wine. Agiter, passer dans un grand verre à pied. Garnir avec des fraises des bois et servir avec des chalumeaux.

Impérial Egg-Nog. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un œuf frais bien battu, un verre à madère de Cognac, un demi-verre de Rhum, un verre à bordeaux de crème de lait. Agiter très fort, passer dans un gobelet en cristal, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Impérial Punch. — Faire chauffer un verre à bordeaux d'eau, additionnée d'un verre à madère d'Impérial Mandarine. Servir dans un verre rouge à pied. Ajouter un zeste d'orange, arroser avec du Cognac et flamber.

Improved Brandy Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Marasquin, deux traits d'Anisette, un trait de Grenadine, un demi-verre à madère de Cognac. Agiter passer dans un verre à cocktail au bord sucré, contenant une cerise macérée au Kirsch. Servir avec des courtes pailles.

Improved Cinzano Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Kirsch, deux traits de Marasquin, un trait d'Anisette, un demi-verre de Vermouth Cinzano. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une cerise macérée au Kirsch. Courtes pailles.

Improved Gin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une demi-cuillère à café de sirop de Groseilles, une cuillère d'Anisette, un demi-verre à madère de Gin. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise macérée à l'Eau-de-vie. Courtes pailles.

Improved Madère Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de Grenadine, deux traits d'Anisette, deux traits de Marasquin, un demi-verre de Madère, frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Malaga Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de Cerises, deux traits de Marasquin, deux traits d'Anisette, un demi-vere de Malaga blanc, frapper, passer dans un verre à cocktail, aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Marsala Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Peach-Bitter, deux traits de Marasquin, deux traits d'Anisette, un demi-verre de Marsala. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Noilly Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Cassis, une cuillère à café de Marasquin, une cuillère d'Anisette, un demi-verre de Vermouth Noilly Prat. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Port wine Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de Grenadine, deux traits de Marasquin et deux d'Anisette, un demi-verre de Sherry-wine, frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Vermouth Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Grenadine, deux traits de Marasquin, deux traits d'Anisette, un demi-verre de Vermouth Italien Torino, frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords sucrés, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Improved Whisky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de sirop d'Ananas, deux traits de Marasquin, autant d'Anisette, un demi-verre à madère de Scotch

Whisky. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Incka Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop d'Orange, un demi-verre à liqueur de Cherry-Brandy, un demi-verre de Gin et autant de Vermouth Français. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une cerise, courtes pailles.

Indian Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, deux traits d'Angustura, trois traits de sirop de gomme, un demi-verre à madère de Cognac, frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange pressé.

International Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop d'Ananas, un demi-verre de Fine Champagne, un demi-verre de Chartreuse, quelques gouttes de Gin. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Irish Whisky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Absinthe, d'Angustura, d'Anisette, un demi-verre à madère d'Irish Whisky, un demi-verre de Vermouth Italien, frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron et d'olives vertes. Courtes pailles.

Irish Whisky Punch — Dans un gobelet moyen, deux cuillères de sucre en poudre, une

cuillère à café de Curaçao, deux traits de jus de citron, un verre à madère d'Irish Whisky, une tranche d'orange. Remplir d'eau glacée ou bouillante, suivant la demande (Hot or Cold).

Irish Whisky Toddy. — Dans un petit gobelet en cristal, glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un peu d'eau, un verre d'Irish Whisky, remuer. Chalumeaux.

Italien Appetizer. — Dans un gobelet, un morceau de glace, un zeste de citron, un tiers de verre à madère de Fernet Branca, autant de Cédro et autant de Menthe verte, remplir d'eau de Seltz, remuer et servir.

Italy's Flag. — Dans un petit verre flûte, verser en parties égales sans mélanger : du sirop de Grenadine, de l'Anisette et de la Menthe verte, servir avec une paille glacée contre le verre.

Japanese Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop d'Orgeat, quatre traits d'Angustura, un trait de Marasquin, un verre à madère de Cognac. Frapper, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'olives vertes, d'un zeste de citron. Chalumeaux.

Jack Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un quart de verre à cocktail de Cherry-Brandy, autant de Gin, de Porto blanc, de Vermouth Italien. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Jockey's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Cor-

dial Médoc, un verre de Gin, et un verre de Rossi Apéritif. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Jockey's Rose Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de jus d'orange et de citron, un demi-verre à liqueur de Vermouth Français, un demi-verre de Vermouth de Turin, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Calvados. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Jersey Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre, une cuillère d'Angustura, un verre de Cidre. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Olive, cerise, chalumeaux.

Jersey Pousse-Café. — Dans un petit verre flûte, en parties égales, sans mélanger. Chartreuse jaune et Fine Champagne.

Jersey Sours. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de jus de citron, trois traits d'Orange-Bitter, trois traits de Curaçao, un demi-verre à madère de Ginger-Brandy. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Johannesburg Kaltshale. — Groseilles pochées au Vin blanc et sucre. Laisser refroidir sur de la glace. Passer dans un bol en cristal. Garnir avec du Zwiback ou des biscuits. Servir dans une coupe à champagne.

John Collin. — Dans un gobelet, deux cuillères à café de sucre, le jus d'un demi-citron, un

verre à madère de Gin, un peu de glace. Remplir avec du Soda water. Remuer à la cuillère. Servir mousseux.

Juggle — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre, un trait de vanille, une tasse de café froid, frapper, passer dans un verre à pied. Chalumeaux.

Kalte Eute. — Dans un bol entouré de glace pilée, du vin de Moselle, du sucre, une tranche de citron, eau de Seltz et Champagne, laisser bien rafraîchir et servir dans des coupes à Champagne.

Kansas Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Gentiane, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère de Curaçao, une cuillère de sirop d'Orange, un verre de Vermouth Italien Cinzano, frapper, passer dans un verre à Bordeaux, garnir d'un zeste de citron pressé et de chalumeaux.

Kibrain Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, trois feuilles de menthe fraîche pressées, une cuillère de sirop de Framboises, un demi-verre de Rhum, remplir d'eau, agiter, passer dans un verre rouge à pied, garnir avec des fruits coupés et des chalumeaux.

King George. — Dans un gobelet, un morceau de glace, une tranche de citron, un demi-verre à madère de Buckanhem Whisky, autant de Vermouth Cinzano, remplir avec du Weppes soda remuer et servir.

Kirsch Punch (Cold). — Dans un gobelet moyen, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de jus de citron ou de jus d'orange, un trait de Curaçao, un verre de Kirsch, remplir avec de la glace et de l'eau, remuer, garnir avec deux cerises macérées à l'eau-de-vie, et des chalumeaux.

Kirsch Punch (Hot). — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, trois traits de jus d'orange, deux traits de Curaçao, un verre de Kirsch, remplir d'eau bouillante, garnir d'une tranche de citron, ajouter une cuillère de Kirsch et flamber.

Kiss me Quick. — Dans un gobelet, un morceau de glace, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère à café de Curaçao, trois traits d'Angustura, un verre à liqueur d'Absinthe, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer et servir avec des chalumeaux.

Kiss my Lips. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une petite cuillère de sirop de Cerises, un verre à liqueur de Kirsch, un verre à liqueur de Crème de Noyau. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré.

Klondyke Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, quatre traits d'Orange-bitter, un verre à madère de cidre, un demi-verre de Vermouth Cinzano, frapper, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une olive, d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Knickenbein. — Dans un verre à madère,

un demi-verre à liqueur de Crème de Vanille, un jaune d'œuf sans le briser, un demi-verre à liqueur de Bénédictine, un demi-verre à liqueur de Kummel, le tout versé sur les parois du verre, avoir soin de ne pas mélanger. Ajouter un trait d'Angustura et servir.

Knickerbocker. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, une cuillère à bouche de sirop de Framboises, quatre traits de Curaçao, un verre de Rhum. Agiter, ajouter un peu d'eau, un zeste de citron, servir dans un gobelet moyen, garnir avec des fruits coupés et des chalumeaux.

Kola Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Gentiane, deux traits de jus de citron, deux traits de sirop de gomme, un demi-verre de Dubonnet, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Krambambuli. — Vin rouge chauffé avec un zeste d'orange et des clous de girofle, servir dans un verre à bordeaux, ajouter du sucre brûlé dans l'eau-de-vie.

Kummel Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à café de Curaçao, autant de Cognac, un verre à madère de Kummel, remuer. Ajouter un trait d'eau de Seltz, garnir avec des fruits coupés et des chalumeaux.

Kummel Frappé. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, verser sur cette glace un verre de Kummel et servir avec des chalumeaux.

Kummel Smash. — Dans un gobelet, trois feuilles de menthe fraîche, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, et presser les feuilles de menthe, ajouter un verre de Kummel, de la glace pilée, remuer, garnir avec des fruits de saison coupés et des chalumeaux.

Kummel Toddy (Cold). — Dans un gobelet, un morceau de glace, deux traits d'Angustura, deux traits d'Anisette, un verre de Kummel, remplir d'eau, remuer et servir avec des chalumeaux.

Kummel Toddy (Hot). — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, quatre traits d'Angustura, un verre de Kummel, remplir d'eau bouillante et servir.

Ladies Blush. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Anisette, deux traits de Curaçao, trois traits de Marasquin, un verre à liqueur d'Absinthe, un peu d'eau. Agiter, passer dans un petit gobelet, border au cacao et servir avec des chalumeaux.

Ladies Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, troits traits de Menthe verte, trois traits de Curaçao, un demi-verre à madère de Gin ou de Kirsch, un peu d'eau, frapper, passer dans un verre rouge à pied, garnir d'une demi-tranche d'orange et de chalumeaux.

Lady of the Lake. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de jus

de citron, un demi-verre de Curaçao, un demi-verre de Grenadine, un verre de Cognac, frapper, passer dans un verre à bordeaux au bord sucré, garnir d'une cerise et de chalumeaux.

Lait de Poule (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un trait de Rhum, agiter fortement, remplir avec du lait, remuer, passer dans un gobelet en cristal et servir avec des chalumeaux.

Lait de Poule (Hot). — Dans un bol, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, ajouter un trait de Rhum, remplir avec du lait bouillant, et servir.

Last Drink. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre de Cognac, un demi-verre de Chartreuse jaune, un demi-verre de Cherry Brandy, un demi-verre de Ginger-Brandy, un demi-verre de Kummel. Agiter, passer dans un verre rouge à pied avec bord sucré et servir avec des chalumeaux.

Latin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Absinthe, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre de Xérès, un demi-verre de Cognac, agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir d'un zeste de citron.

Leave it to Me. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un citron, une cuillère de sirop de Fram-

boises, une cuillère à café de Marasquin, un verre à madère de Gin, frapper, passer dans un petit gobelet, garnir d'une demi-tranche de citron et de chalumeaux.

Laurent's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Grenadine, un trait de Noyau, un quart de verre à madère de Vermouth Italien, un tiers de verre à madère de Vermouth Français, un tiers de verre à madère de Kirsch, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Leistikow's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de jus de citron, une cuillère à café de Curaçao Triple Sec, une cuillère à café de Vermouth Français, deux cuillères à café de Vermouth Cinzano, un verre de Gin. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une grosse olive d'Espagne et d'un zeste de citron pressé.

Lemon And Dash. — Dans un grand gobelet, un morceau de glace, un zeste de citron, remplir par moitié de Pale Ale et de Limonade gazeuse, remuer et servir.

Lemonade Cup (*Recette pour* 10 *personnes*). — Dans une terrine avec quelques morceaux de glace, un verre de Marasquin, un verre de Cognac, un verre de Curaçao, un citron coupé en tranches, fruits de saison escalopés, trois bouteilles de limonade. Remuer doucement et servir dans des coupes à Champagne.

Lemon Flip. — Dans un shaker avec de la

glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un œuf frais, agiter. Ajouter le jus d'un citron, deux traits de Curaçao, un demi-verre à liqueur de Cognac, un trait d'eau de Seltz. Remuer, passer dans un verre flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Lemon Ice. — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères de glace au citron. Remplir avec de l'eau de Seltz. Remuer et servir avec des chalumeaux.

Lemon Squash. — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères de sucre ou de sirop de de sucre, le jus d'un citron. Remplir avec du Soda water, de la glace pilée. Garnir avec une tranche d'orange et servir avec des chalumeaux.

Le Roi des Cocktails. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-bitter, un trait d'Absinthe, une cuillère à café de Vermouth de Turin, un verre à liqueur de Gin et un verre à liqueur de Vermouth Français. Remuer, passer dans un verre à cocktail au bord givré. Garnir d'une cerise macérée au Kirsch et d'un zeste de citron.

Locomotive (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un verre à madère de vin rouge, un jaune d'œuf, deux cuillères à café de miel. Passer dans un petit gobelet et servir avec des chalumeaux.

Locomotive (Hot). — Faire chauffer un verre de vin rouge additionné d'un verre à liqueur

de Curaçao et verser dans un verre à grog contenant un jaune d'œuf battu avec deux cuillères à café de miel. Remuer et servir.

London Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café d'Orange-bitter, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre à madère de Gin frappé ; passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron pressé, servir avec des courtes pailles.

Lord's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, un verre à liqueur de Whisky, un verre à liqueur de Brandy et un verre à liqueur de Vermouth Cinzano frappé. Passer dans un verre au bord sucré. Garnir d'un zeste de citron et servir avec des courtes pailles.

Loves Reviver. — Dans un verre à Bordeaux, un jaune d'œuf sans être brisé, un demi-verre à liqueur de Fine Champagne, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre à liqueur de Kirsch, servir sans mélanger, avec une petite cuillère pour remuer au dernier moment.

Loving Cup. (*Recette pour une bouteille de Champagne*). — Dans une terrine, deux cuillères à bouche de sucre, une demi-cuillère à café de zeste de citron râpé, autant de noix muscade, un verre à bordeaux de Cognac, un verre à bordeaux de Sherry-Wine, un verre à madère de Marasquin, une bouteille de Champagne, un citron coupé en rondelles, laisser infuser pendant une demi-heure, ajouter un demi-litre d'eau et un gros morceau de glace, remuer, transvaser

dans un autre bol, garnir de feuilles de verveine fraîches, servir dans des verres à Champagne, avec une feuille de verveine dans chaque verre.

Loving Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un verre de Fine Champagne, un verre de Porto Rouge, frapper, passer dans un petit gobelet, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Luceta Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Orange-bitter, deux traits de Marasquin, un verre à liqueur de Rhum Lucéta, un demi-verre à madère de Vermouth Cinzano, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Luxardo Excelsior. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre, un peu d'eau de Seltz, un demi-verre à madère de Marasquin, un demi-verre de Gin, frapper, passer dans un petit gobelet, zeste de citron. Chalumeaux.

Mac Donald Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, trois traits d'Angustura, un demi-verre à madère de Whisky, un demi-verre de Vermouth Cinzano, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Madère Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, un demi-verre à liqueur de Curaçao, deux traits de Noyau,

un verre de Madère, remuer, décorer avec des fruits de saison coupés, arroser avec du Cognac. Chalumeaux.

Madère Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, deux traits de Curaçao, un demi-verre de Madère, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Madère Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, deux traits de Cognac, un trait de Noyau, un demi-verre de Madère, agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Mady's Blush. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Kirsch, un verre à liqueur de sirop d'Orgeat, agiter, passer dans un verre à cocktail, ajouter quelques gouttes de Cherry Brandy dessus.

Magaud's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait d'Anisette, une cuillère à café de Rye Whisky, un demi-verre à liqueur de Gin, autant de Vermouth Français et Italien, remuer, passer dans un verre à cocktail, zeste d'orange pressé.

Magnolia. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre de Curaçao, une cuillère de sucre, un verre de Cognac, un jaune d'œuf frais, agiter, remplir avec du Champagne, remuer à la cuillère, servir dans un grand gobelet en cristal. Chalumeaux.

Maibowle. — Belle étoile coupée, mise dans un grand verre, couvrir avec du Cognac, laisser infuser deux heures, verser dans un bol, ajouter du sucre en poudre, mouiller avec de l'eau de Seltz, remplir avec du vin blanc, remuer, garnir de tranches d'oranges, d'ananas et de fraises, deux gros morceaux de glace, remuer doucement. Servir dans un verre mousseline.

Maiden's Blush. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Grenadine, un demi-verre de Cacao, deux traits d'Oxygénée, frapper, passer dans un verre à pied, ajouter une cuillère à café de Gin et servir sans mélanger.

Maiden's Dream. — Dans un shaker avec de la glace, un verre de Crème de Cacao, autant de crème fraîche, remuer, et passer dans un petit verre à pied. Chalumeaux.

Maiden's Prayer. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de Menthe blanche, une cuillère à bouche de sirop d'Orgeat, un verre de Rhum, agiter, passer dans un petit gobelet, finir avec du Champagne.

Maitrank. — Feuilles de muguet coupées, couvrir avec de la Fine Champagne, laisser infuser deux heures, passer dans un gobelet en cristal, remplir avec de l'Asti Mousseux, un morceau de glace, des tranches d'orange, d'ananas, fraises. Chalumeaux.

Majestic Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, un verre à liqueur de Majestic Cointreau, un verre de Kirsch, un demi-verre de Vermouth, agiter, passer dans un verre rouge à pied. Garnir d'un zeste de citron.

Malaga Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à café de Marasquin, une cuillère de Grand-Marnier, un verre de Malaga, remuer, garnir de fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Mamie Taylor. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à madère de Gin, une tranche de citron, remplir avec du Ginger-Ale, chalumeaux.

Manchester Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, deux traits d'Angustura, un demi-verre à liqueur de Rhum ou Cognac, un demi-verre de vin blanc, frapper, passer dans un verre à cocktail. Zeste de citron.

Mandarinette Frappée. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la Mandarinette. Chalumeaux.

Manhattan Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, Curaçao et Noyau, un verre à liqueur de Rye-Whisky, un demi-verre de Vermouth Italien, agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise, zeste de citron. Courtes pailles.

Manhattan Dry Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura et de Noyau, un verre à liqueur de Rye-Whisky, un demi-verre de Vermouth Français. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron pressé. Courtes pailles.

Manhattan Milk Punch (Hot) — (*Recette pour 12 personnes*). — Dans une terrine, 300 grammes de sucre, faire dissoudre avec un demi-litre d'eau chaude, ajouter un demi-litre de Whisky, un demi-litre de Madère, deux litres de lait très chaud. Remuer, servir dans un verre à grog.

Manhattan Milk Punch (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, une cuillère de sirop d'ananas, un trait de Curaçao, un verre de Whisky, remplir avec du lait. Frapper, passer dans un gobelet de cristal. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Manilla Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, une cuillère à café de sirop de Grenadine, une cuillère d'Anisette, un verre de Cognac. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise et d'un zeste de citron.

Manilla Hot Shot. — Dans une petite casserole, un peu d'eau, une cuillère de sucre, un verre de Gin, un demi-verre d'Anisette. Faire chauffer, ajouter un verre de lait chaud, verser d'un récipient à l'autre pour rendre mousseux. Servir dans un verre à grog.

Maréchal. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, remplir par moitié de Bière et de Champagne. Servir mousseux.

Mariani Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Noyau, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre à madère de Mariani. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Marie Crisantin. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Marasquin, un demi-verre de Crème de Cacao, un demi-verre de Kirsch, un demi-verre à madère de lait. Remuer, passer dans un verre à flip et servir avec des chalumeaux.

Marquise. — Dans une terrine, une bouteille de Champagne, un verre à madère de Kirsch, un verre à madère de Marasquin, un verre à bordeaux de sirop de sucre, une moitié d'ananas, une pomme, une poire, deux abricots, le tout coupé en dés, quelques grains de raisin et quelques fraises. Laisser infuser sur de la glace et au moment de servir, ajouter une bouteille d'eau de Perrier et un gros morceau de glace. Remuer et servir dans des coupes à champagne.

Marquise Pierrette. — Dans un grand bol entouré de glace pilée, une bouteille d'Asti Spumante Cinzano, un verre à madère de Santa-Victoria, un verre à madère de Kirsch, un verre à madère d'ananas. Ajouter pêche, abricot, ananas, poire, le tout coupé en dés, fraises et raisins.

Laisser bien rafraîchir. Au dernier moment, ajouter une demi-bouteille de Perrier et un morceau de glace. Remuer doucement pour ne pas écraser les fruits et servir dans des coupes à champagne.

Marquise Poulette. — Vin blanc chauffé, sans bouillir, avec du sucre, un zeste de citron et des clous de girofle. Passer dans un verre à grog. Garnir d'une tranche de citron. Arroser avec du Cognac et flamber.

Marsala Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, un demi-verre de Curaçao, un demi-verre de Rhum, un verre de Marsala. Remuer, garnir avec des fraises et des fruits coupés. Servir avec des chalumeaux

Marsala Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace, une cuillère à café de Marasquin, quatre traits de Peach bitter, un demi-verre de Marsala. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Marsala Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf bien battu, un trait de Rhum, un verre de Marsala, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Martinetti's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Curaçao, deux traits de Mandarin bitter, un demi-verre de Vermouth Cinzano, un demi-verre de Dry Gin. Frap-

per, passer dans un verre à cocktail au bord sucré. Garnir d'un zeste de citron pressé et de courtes pailles.

Martinez Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Orange bitter, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre de Old Tom Gin, un demi-verre à madère de Vermouth Italien. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé et de courtes pailles.

Martinican Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura bitter, trois traits de Curaçao, un demi-verre de Vermouth Italien Martini Rossi, autant de Rhum de la Martinique, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Martini Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Orange bitter, un trait d'Anisette, un demi-verre de Vermouth Italien Martini Rossi, autant de Gin. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée à l'Eau-de-vie, un zeste de citron, courtes pailles.

Martini Dry Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura bitter, deux traits d'Absinthe, deux traits de Curaçao sec, un demi-verre de Vermouth Martini Rossi sec, autant de Dry Gin. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé, d'une olive verte et de courtes pailles.

Martini Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un verre de Cognac, un verre à madère de Vermouth Martini Rossi. Remuer, ajouter un trait d'eau de Seltz, servir dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange, de fruits de saison escalopés et de chalumeaux.

Mauler Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, une cuillère de sirop de Fraise, une tranche d'orange, d'ananas. Remplir avec du Champagne, remuer à la cuillère, garnir de fraises et de chalumeaux.

Medford Sours. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un citron, un verre à madère de Medford-Rhum. Remuer, passer dans un grand verre à pied, garnir d'une tranche de citron, d'ananas, de fruits coupés et de chalumeaux.

Menthe Frappée. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la Crème de Menthe, servir avec des courtes pailles.

Métropolitain Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, deux traits d'Angustura, un verre de Cognac, autant de Pouilly. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Michel's Blush. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de sirop

d'ananas, un demi-verre de Rhum, un demi-verre d'Anisette, un demi-verre de Curaçao frappé. Passer dans un verre à pied au bord sucré et servir avec des pailles.

Millionnaire Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à bouche de sirop de Grenadine, le jus d'un demi-citron, trois traits de Curaçao, un verre de Bordeaux rouge, un blanc d'œuf. Agiter fortement, passer dans un gobelet et servir avec des chalumeaux.

Milk Punch (Cold). — Dans un grand verre à pied, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de jus d'orange, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un verre de Rhum, remplir avec du lait, de la glace pilée, remuer, garnir avec des tranches d'orange et des chalumeaux.

Milk Punch (Hot). — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un trait de jus de citron, deux traits de jus d'orange, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un verre de Rhum, une tranche d'orange, remplir avec du lait chaud. Remuer, saupoudrer de muscade.

Minnesota Punch. — Dans un grand gobelet en cristal, deux cuillères de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, quatre traits de jus de citron, un verre à liqueur de Whisky, un verre de Rhum, un verre à madère de vieux Cognac, glace pilée. Mélanger, garnir d'une tranche d'orange et d'ananas. Servir avec des chalumeaux.

Mint Julep. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, quatre feuilles de menthe fraîche pilée, une cuillère de sucre en poudre, un verre de Cognac, un verre de Chartreuse jaune, un demi-verre d'alcool de Menthe ; mélanger, servir dans un gobelet rouge. Garnir avec des fruits coupés entourés de feuilles de menthe roulées dans le jus d'un citron, saupoudrer de sucre et arroser de Rhum. Servir avec des chalumeaux.

Mimosa Cocktail — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Gin, un demi-verre de Vieille Cure et un demi-verre de Vermouth Français. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Mirabolan Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Rhum, un demi-verre de Marasquin, un demi-verre de Fine Champagne. Remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste de citron.

Mississipi Punch — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre de Rhum, un verre de Cognac, un verre de Bourbon-Whisky. Remuer, garnir de fruits coupés et servir avec des chalumeaux.

My Drink. — Dans un bol, vin d'Asti Spumante Cinzano, et belle étoile, (pas en fleur), laisser infuser vingt minutes, ajouter une tranche d'orange, un morceau de glace et servir dans un verre mousseline.

My Wife's Drink. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Anisette, un verre à liqueur de Crème de Cacao. Remuer, passer dans un verre à pied, bordé au cacao et servir avec des courtes pailles.

Mominette. — Dans un grand verre à pied, Absinthe et Grenadine, un morceau de glace, remplir d'eau, remuer, et servir.

Monte-Carlo. — Dans un gobelet en cristal, servir sans mélanger, sirop de Grenadine et Amer Picon, eau fraîche à part ; petite cuillère et chalumeaux.

Monna Vanna et Miss Duncan. — Dans un petit verre (flûte), verser doucement sans mélanger en parties égales du Cherry Brandy et du Curaçao vert.

Morning Clory. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, deux traits d'Angustura, trois traits de Curaçao, deux traits de Noyau, un trait d'Absinthe, un demi-verre de Cognac, un verre de Whisky frappé. Passer dans un petit gobelet, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Morning Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sirop de sucre, une cuillère à café de Curaçao, trois traits d'Angustura, trois traits d'Absinthe, un verre à liqueur de Fine Champagne, un verre à liqueur de Whisky, un zeste de citron. Agiter,

ajouter un trait d'eau de Seltz, passer dans un verre à pied, servir avec des chalumeaux.

Morning Coll. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de Curaçao, quatre traits d'Angustura, un verre à madère de Cognac ou de Rhum. Agiter, passer dans un petit gobelet. Garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Morning Daisy — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, quatre traits de jus de citron, quatre traits d'Absinthe, un blanc d'œuf, un verre de Scoth-Whisky, agiter, passer dans un verre à bordeaux, finir avec un trait d'eau de Seltz.

Moselle Cup (*Recette pour une bouteille de Moselle*). — Dans une terrine, deux cuillères à bouche de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, un verre à madère de Curaçao, un verre à madère de Cognac, quelques pelures de concombre, tranches de citron, d'orange, d'ananas, cerises, fraises ou raisin, une bouteille de vin de Moselle et une demi-Perrier, un morceau de glace, remuer et servir dans des verres mousseline.

Mother's Milk. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits de Curaçao, deux traits de Noyau, une cuillère de Grenadine, un jaune d'œuf, agiter fortement, ajouter un verre de Cognac, un verre à bordeaux de lait, mélanger, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Mountains Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de Cognac, un verre à madère d'essence de café. Agiter et passer dans un verre à bordeaux.

Mousseline Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Orange-bitter, un trait de Noyau, un tiers de verre à madère de Cinzano, un tiers de Rossi apéritif, un tiers de Cointreau. Remuer, passer dans un verre à cocktail au bord givré, garnir d'un zeste de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie, une pointe de Crème Chantilly.

Mousseline Flip. — Préparation du verre : Passer un morceau de citron sur le bord d'un verre à bordeaux afin de l'humecter, le tremper dans des saubareilles (rouge, blanche, verte) d'un demi-centimètre de profondeur, pour lui donner le collier tricolore et le remplir de la boisson suivante : Préparer dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, un zeste de citron, un trait de Curaçao, un trait de Noyau, un trait de Kirsch. Agiter fortement, ajouter un verre à madère d'Asti Spumante, remuer avec la cuillère, passer dans le verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus, saupoudrer de noix muscade et servir avec des chameaux.

Muller Claret. — Dans une casserole, une bouteille de vin rouge, cinq cuillères à bouche de sucre, un bâton de canelle et de vanille, deux clous de girofle, une pincée de muscade, quelques

tranches de citron, faire chauffer sans bouillir. Transvaser dans une autre terrine et servir chaud dans un verre mousseline.

Muller Claret and Egg. — Dans un gobelet moyen, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, d'autre part faire cuire un verre de vin rouge, avec canelle, clous de girofle, passer dans le gobelet contenant l'œuf battu. Remuer, saupoudrer de muscade et servir chaud.

Napoléon's Cocktail (1). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, autant de jus de citron, un verre à liqueur de Gin, autant de Whisky. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Napoléons Cocktail (2). — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits de Peach-bitter, un verre à liqueur de Fine Napoléon, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano. Remuer avec la cuillère, passer dans un grand verre à pied, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Napoléon's Cocktail (3). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Cherry Brandy, un verre de Curaçao. Agiter, passer dans un verre à cocktail et garnir avec un zeste de citron.

Napoléon's Coll. — Dans un gobelet moyen, trois cuillères de sucre, deux jaunes d'œuf,

remuer, ajouter deux traits de Noyau, un demi-verre de Fine ou de Rhum, remplir avec du café chaud.

Napoléon's Nectar. — Dans un grand verre à pied, un morceau de glace, une cuillère de sirop de sucre, autant de jus de citron, un verre de Gin, un verre de Whisky, remplir avec du Soda water, remuer, zeste de citron. Chalumeaux.

Nectar. — Dans une terrine entourée de glace pilée, des rondelles de pommes et un zeste de citron, sucre et vin blanc, laisser infuser pendant quelques heures.

New-Orléans Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, le jus d'une demi-orange, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Crème de Fraises, un œuf frais, une pincée de muscade, agiter fortement, remplir avec un trait d'eau de Seltz, passer dans un gobelet moyen. Chalumeaux.

Nice Refresher (ou Vie en Rose). — Dans un gobelet en cristal, moitié plein de glace pilée, le jus d'un demi- citron, un verre à liqueur de Grenadine, un verre de Kirsch, deux traits d'eau de Seltz, remuer, garnir avec deux demi-tranches d'orange, deux rondelles de bananes, et servir avec des petites cuillères et des chalumeaux.

Night Cup (a) — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur de Cognac, un demi-verre de Kirsch et de Rhum, de la glace pilée,

Nick's own — un trait d'any ustura
un trait d'anisette - 1/2 fine 1/2 anzano-Shaker

Nord-Sud. 1/3 Cinzano . 1/3 Noilly 1/3 Fine un trait d'angostura.

garnir d'une cerise macérée à l'eau-de-vie. Chalumeaux.

Night Cup (b). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, remuer, ajouter une cuillère à café d'Anisette, un verre de Cognac, un verre de Curaçao Rouge, agiter, passer dans un verre rouge à pied. Chalumeaux.

Niels Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre de Gin, un demi-verre de Vermouth Français, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une olive verte.

Noyau And Gin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Gin, autant de noyau, deux traits de Khoosh-bitter, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise. Courtes pailles.

Noyau Frappé. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la Crème de Noyau. Servir avec des courtes pailles.

Ohio Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café d'Orange-bitter, un demi-verre à madère de Vermouth Torino, un verre à liqueur de Whisky, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange. d'une olive verte. Chalumeaux.

Old Chums Reviver. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre, une cuillère à café de jus de citron, un verre à

liqueur de Vieux Cognac, autant de sirop de Fraises, remplir avec du Soda water, remuer, passer dans un gobelet en cristal, garnir avec des fraises ou des cerises. Chalumeaux.

Old Man Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Anisette, un demi-verre à madère de Rye Whisky, un demi-verre de Vermouth Cinzano, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux.

Old Tom Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre, autant de Curaçao, un demi-verre à madère d'Old Tom Gin, un trait d'Anisette, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé. Courtes pailles.

One-Step. — Dans un gobelet moyen, un morceau de glace, un verre de vin rouge, remplir avec de la Limonade, garnir d'une tranche d'orange. Chalumeaux.

Onium Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, trois traits d'Angustura, quatre traits de Marasquin, un verre de Vermouth Noilly-Prat, frapper, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'un zeste de citron. Pailles.

Oyster Cocktail. — Dans un verre moyen, un cuillère de Worcestershire-sauce, une cuillère à café de Vinaigre Taragonne, un demi-verre de Cognac, une demi-cuillère à café d'Angustura, un

diablotin de céleri Salt : ajouter deux ou trois huîtres fraîches bien lavées et passées dans le jus d'un citron. Remuer et servir avec des petites cuillères.

Oyster Egg. — Dans une cuillère à bouche, un jaune d'œuf frais entier, deux traits de jus de citron, un trait de Worcestershire-sauce, saupoudrer avec du sel et du poivre et avaler d'une seule gorgée.

Opéra Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un verre à liqueur de Gin, et un verre à liqueur de Dubonnet. Remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste de citron.

Orangeade. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'une orange. Remplir d'eau naturelle, ajouter un peu de glace, un trait de siphon. Remuer, garnir d'une tranche d'orange et servir avec des chalumeaux.

Orangeade Chaude *(Recette pour 20 personnes).* — Dans une terrine, dix oranges et deux citrons parés et coupés en tranches minces, les zestes d'une orange et d'un citron grillés, dans un autre récipient faire bouillir quatre litres d'eau avec 500 grammes de sucre, que vous verserez sur les fruits, laisser pendant dix minutes au bain-marie, remuer et passer à travers un linge blanc, ajouter un verre de Porto Rouge, et servir dans des petits verres à pied.

Orange Flip. — Dans un shaker avec de

la glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre, ajouter deux traits de Curaçao, le jus d'une orange, un trait d'eau de Seltz, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Orange Limonade. — Dans un gobelet en cristal, un peu de glace, une cuillère de sucre en poudre, un trait de jus de citron, le jus d'une orange, remplir d'eau nature, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de citron. Chalumeaux.

Orange Squash. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'une orange, remplir avec du Soda water, un peu de glace, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Ordinary Grog. — Dans un verre à grog, une cuillère à bouche de sucre, un verre à madère de Cognac, une tranche de citron, remplir d'eau bouillante.

Ordinary Punch. — Dans un gobelet moyen, trois traits de jus de citron ou d'orange, une cuillère à bouche de sucre, un verre de Curaçao, un verre à madère de Cognac, une tranche de citron, remplir d'eau glacée, ou d'eau bouillante à la demande (hot or cold), remuer, saupoudrer de muscade et servir.

Orange Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, un demi-verre à liqueur de Cointreau, et un demi-verre à liqueur de Grand-Marnier. Agiter, passer,

dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange et de courtes pailles.

Orgeat Limonade. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de sirop d'Orgeat, remplir d'eau glacée, remuer, garnir de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Orgeat Nectar. — Fleurs d'orangers et d'amandiers pilées, macérées au sucre en poudre, glace pilée, remplir d'eau et de lait, remuer, passer dans un gobelet moyen et servir avec des chalumeaux.

Orgeat Punch (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à madère de sirop d'Orgeat, un verre de Cognac, une cuillère à café de jus de citron remuer, servir dans un gobelet en cristal, garnir avec des fruits escalopés, une tranche d'orange, arroser avec du Porto Rouge ou du Cherry Brandy, garnir avec des chalumeaux.

Orgeat Punch (Hot). — Dans un verre à grog, un morceau de sucre, un demi-verre à madère de sirop d'Orgeat, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de Cognac, une tranche de citron, remplir d'eau bouillante, remuer, arroser avec un demi-verre de Cognac et flamber.

Orléans. — Dans un verre à grog, trois cerises macérées au Kirsch, un fruit confit, un verre de Marasquin, un verre de Kirsch, remplir d'eau bouillante, et servir avec une petite cuillère.

Orléans Sling. — Dans un verre rouge à pied, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à madère de Cognac, une pincée de noix muscade, un zeste de citron, deux cerises cuites au sirop, remplir d'eau glacée ou d'eau bouillante, suivant la demande (hot or cold).

Ottoman Nectar. — Dans une terrine entourée de glace pilée, bananes, ananas, kakis pelés et coupés en tranches, macérés au sucre et à l'eau-de-vie pendant quelques heures. Ajouter une bouteille de vin de Beyrouth, un demi-siphon, un morceau de glace. Remuer et servir.

Palmetto Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre de Gronio-Rhum, un trait d'Angustura, un trait d'Orange-bitter, un demi-verre à liqueur de Vermouth Cinzano. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré. Garnir d'un zeste d'orange pressé.

Pansy Bossom. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Oxygénée, deux traits d'Angustura, une cuillère à bouche de Grenadine. Remplir d'eau naturelle, remuer, passer dans un gobelet en cristal. Chalumeaux.

Papazian Apetizer. — Dans un verre à madère, un trait d'Orange-bitter, un zeste de citron très long. Remplir avec du Vermouth Italien Cinzano.

Papazian Drink. — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron. Remplir d'eau d'Evian. Re-

muer, garnir d'une tranche de citron et servir avec des chalumeaux.

Papst. — Dans un bol entouré de glace pilée, tranches de pêches, tranches d'oranges, clous de girofle, canelle et sucre. Remplir avec du vin rouge. Boire quelques heures après.

Parrod. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange-bitter, une cuillère à café de Gin, un demi-verre à madère de Crème de Menthe verte, un trait d'eau de Seltz. Frapper, passer dans un verre vert à pied, ajouter dessus sans mélanger une cuillère de Cherry Brandy. Chalumeaux.

Pear water. — Dans une bassine, un kilo de chair de poires hachées bien finement et arrosées avec un litre et demi de sirop naturel bien bouillant, couvrir et laisser refroidir, ensuite, passer le tout à travers un linge blanc. Ajouter un verre à bordeaux de Marasquin, cinq siphons, deux gros morceaux de glace ; garnir avec une tranche d'ananas et servir dans des coupes à Champagne.

Perfection Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de Vermouth Italien, un tiers de Sherry-wine, un tiers de Perfection Whisky frappé. Passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron pressé.

Perfect Amour. — Dans un verre à madère, une cuilllère à café de sirop d'Ananas, deux cuillères à café de Marasquin, un jaune d'œuf

frais sans le briser. Remplir avec du Perfection Whisky et servir sans mélanger.

Perfection Julep. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de sirop d'Ananas, un verre à madère de Perfection Whisky, quatre branches de menthe fraîche bien pressée, une cuillère à café de Rhum, une cuillère à café de Marasquin. Agiter. Passer dans un gobelet en cristal contenant des tranches d'ananas et des fruits de saison escalopés. Ajouter une tranche d'orange piquée de feuilles de menthe. Saupoudrer avec du sucre. Chalumeaux.

Pernod Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre. Dissoudre avec un peu d'eau, un trait d'Anisette, un verre de Pernod frappé. Passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Petit Diable. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Orange bitter, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre de Rhum, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Cointreau. Remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste d'orange.

Petit Bois. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre de Grand Marnier, et un verre de Gin, remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir d'un zeste d'orange.

Pfirsch Bowle. — Pêches coupées en tranches macérées dans du Vin blanc et du sucre, un verre d'Anisette, pendant quelques heures sur de

la glace pilée. Remplir la terrine au moment de servir avec du vin de Moselle. Un gros morceau de glace. Remuer et servir dans un verre mousseline.

Philadelphia Boating Punch. — Dans un gobelet, un peu de glace pilée, deux traits de jus de citron, un verre de Cognac, un verre de Rhum, un peu d'eau. Remuer, garnir d'une tranche de citron, de fruits coupés et de chalumeaux.

Picadilly Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à cocktail de Gin, et autant de Vermouth. Remuer et passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Pick Me Up (1). — Dans un grand gobelet, un peu de glace, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café de Grenadine, un verre à liqueur de Kirsch. Remplir avec du Champagne, remuer à la cuillère. Garnir d'une tranche d'orange. Chalumeaux.

Pick Me Up (2). — Dans un gobelet en cristal, un peu de glace, le jus d'une demi-orange, un verre à liqueur de Curaçao, un verre à liqueur de Cognac ; remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano. Remuer à la cuillère. Garnir d'une tranche d'orange, d'une tranche de citron. Chalumeaux.

Pierrett's Cobbler — Dans un gobelet en cristal, un tiers plein de fraises des bois, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre de Crème de Noyau. Remplir avec du Moscatto de Canelli.

Pierrett's Blush. — Dans un gobelet, un peu de glace pilée, le jus d'une orange, un verre de Gin. Remuer, passer dans un verre à madère et servir avec des courtes pailles.

Pierrett's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Gin, autant de Xérès, un trait de Noyau, un trait d'Orange-bitter. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange et servir avec des courtes pailles.

Pierrett Milkapunch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un zeste de citron, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre en poudre. Bien remuer. Ajouter une cuillère de Grenadine, un verre à madère de Cognac, remplir avec du lait, remuer, passer dans un gobelet en cristal. Saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Pierrett's Gluhwein. — (Vin brûlé). Vin rouge chauffé (sans bouillir), avec du sucre, de la canelle, des clous de girofle et des zestes de citron. Servir chaud dans un verre à pied.

Pine apple Julep. — Dans un gobelet, trois feuilles de menthe fraîche pilées et mêlées, un jus de citron ou d'orange, une cuillère de sirop de Framboises, un cuillère de Gin, un verre à liqueur de sirop d'Ananas. Remuer, passer dans un verre rouge. Remplir avec de la glace pilée, des tranches d'ananas, des fruits coupés. Décorer avec des feuilles de menthe roulées dans du jus de citron. Chalumeaux.

Pine apple Punch (*Recette pour* 15 *personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, deux verres à madère de sirop d'Ananas, deux verres à madère de Cognac, deux verres à madère de Curaçao, le jus de deux oranges, et un demi-citron, un demi-ananas coupé en tranches. Laisser rafraîchir une heure et au moment de servir, ajouter un gros morceau de glace, une bouteille de Soda-water et une bouteille de Champagne. Servir dans des coupes à champagne.

Pine apple Water. — Dans une terrine, deux ananas hachés bien minces sans les piler. Arroser avec un litre et demi de sirop d'Ananas naturel bien bouillant. Couvrir et laisser refroidir. Passer le tout à travers un linge blanc dans un autre bol. Ajouter un verre à bordeaux de Curaçao, six siphons de Soda, un gros morceau de glace. Remuer et servir dans des coupes à champagne. Garnir chaque coupe d'une tranche d'ananas.

Pink Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Orange bitter, un trait de sirop de Cerises, un verre à liqueur de Cognac, un demi-verre d'Anisette, un trait d'eau de Seltz. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise et servir avec des chalumeaux.

Plaine Limonade. — Dans un gobelet, un morceau de glace, deux cuillères de sucre en poudre, le jus d'un citron. Remplir d'eau. Remuer et garnir d'une tranche de citron, quelques gouttes de Cassis. Chalumeaux.

Plymouth Gin Cocktail. — Dans un sha-

Une cuillère à café de grenadine, un trait de jus de citron, deux tiers vieux cognac, un tiers rhum blanc. Secouer fort avec beaucoup de glace.
Son nom est **Pleine Mer.**

ker avec de la glace pilée, trois traits d'Orange-bitter, un trait de sirop de sucre, deux tiers de verre à madère, de Plymouth Gin. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une olive verte et d'un zeste de citron.

Poilu Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur d'Anisette, un verre de Cidre, remuer, passer dans un verre à cocktail.

Polonia Bischoff. — Un demi-litre de Vin rouge chauffé sans faire bouillir avec le jus d'un citron, six morceaux de sucre, un verre à madère de Cognac, deux zestes d'orange et de citron, un peu de canelle, de noix muscade et des clous de girofle en poudre. Remuer, passer à travers un linge blanc et servir dans des verres mousseline.

Port-Wine Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à café de sirop de sucre, un verre à liqueur de sirop de Groseille, un verre de Porto rouge, remuer, servir dans un gobelet moyen. Garnir de fruits de saison escaloppés et de chalumeaux.

Port-Wine Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, trois traits de Curaçao, deux tiers de verre à madère de Porto. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Port-Wine Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf, deux traits de Noyau, deux traits

de Curaçao, un verre de Porto rouge. Agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Port-Wine Negus. — Dans un verre à pied, deux morceaux de sucre, un verre à bordeaux d'eau bien chaude, trois traits de Curaçao, un verre de Porto rouge. Remuer, garnir d'une tranche de citron piquée de clous de girofle et saupoudrer de muscade.

Port-Wine Limonade. — Dans un gobelet un morceau de glace, une cuillère à café de jus de citron, un demi-verre de Rhum, un demi-verre de Curaçao, un verre de Porto rouge, remplir avec de l'eau de Seltz. Remuer, garnir de fruits coupés, d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Port-Wine Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de Framboise, le jus d'un demi-citron, un verre de Porto rouge. Remuer, garnir de fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Port-Wine Sangarée. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter deux traits de Curaçao, un morceau de glace et remplir avec du Porto rouge. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Port-Wine Sours. — Dans un shaker avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre de Porto rouge, un trait d'eau de Seltz. Remuer, passer dans un gobe-

let en cristal, garnir d'une tranche d'orange, de fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Porter Sangarée. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un morceau de glace, remplir avec de la Bière de Stout. Remuer et saupoudrer de muscade.

Portugais Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait de Triple-Sec, un demi-verre de Porto blanc, un demi-verre à madère de jus d'orange. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange. Chalumeaux.

Portugal. — Dans une terrine entourée de glace pilée, tranches d'oranges macérées dans le sucre et dans la Fine Champagne. Ajouter un verre à madère de Mandarinette, un litre de Bucellas, un siphon, un morceau de glace. Remuer et servir dans des verres à bordeaux.

Pousse-Café. — Dans un petit verre flûte, verser les liqueurs en parties égales sans être mélangées, Chartreuse verte, Curaçao rouge, Kirsch, et Fine Champagne.

Pousse Café Américain. — Dans un petit verre flûte, en parties égales sans les mélanger, Marasquin, Curaçao rouge, Chartreuse verte et Fine Champagne.

Pousse Café Français. — Dans un petit verre flûte, en parties égales sans les mélanger,

sirop de Framboises, Crème de Cacao, Chartreuse jaune et Fine Champagne.

Pousse Café Hollandais. — Dans un petit verre flûte, en parties égales, sans les mélanger, Marasquin, Cherry-Brandy, Kummel et Bols vert.

Pousse Café Italien. — Dans un petit verre flûte, en parties égales, sans les mélanger, Grenadine, Marasquin et Chartreuse verte.

Pousse Café Parisien. — Dans un petit verre flûte ou dans un verre à madère, deux traits de sirop de Grenadine, ajouter en parties égales, sans les mélanger, Marasquin, Curaçao rouge, Chartreuse jaune et Cognac.

Pousse Café Spécial. — Dans un petit verre flûte en parties égales, sans les mélanger, Anisette, Bols jaune et Bols vert.

Pousse Café Winter Palace. — Dans un verre à madère, en parties égales, sans les mélanger, Marasquin, Curaçao rouge, Chartreuse jaune, Fine Champagne, finir avec une pointe de Chantilly.

Pousse l'Amour. — Dans un verre à madère, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un jaune d'œuf sans le briser, un demi-verre à liqueur de Crème de Cacao, un demi-verre à liqueur de Fine Champagne, le tout sans être mélangé. Cette boisson doit être avalée d'un seul trait.

Power's Cocktail. — Dans un shaker

avec de la glace pilée, un trait de Noyau bitter, un demi-verre de Power Whisky, un demi-verre de Vermouth français. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Power's Grog — Un verre à madère d'eau, un morceau de sucre, un verre de Power Whisky, faire chauffer, servir dans un verre à grog. Ajouter une tranche de citron, une cuillère à café de Kirsch et flamber.

Prime Rose Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Peach-Brandy et un verre à liqueur de Gin. Remuer et passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise.

Prairie Oyster. — Dans un petit verre à pied, deux traits de Taragon-Vinaigar, un jaune d'œuf sans le briser, un diablotin de Cayenne, autant de Céleri Solt, deux traits de Worcestershire-Sauce, deux traits d'Angustura, un demi-verre à liqueur de Cognac, remplir avec du Sherry-wine et on avale d'une seule gorgée.

Prince of Piemont. — Dans un gobelet un peu de glace, une cuillère à café de Curaçao, deux traits d'Angustura, un trait de Peach-bitter, un demi-verre de Marsala, remplir avec de l'Asti-Spumante Cinzano. Remuer avec la cuillère. Passer dans un verre à pied et servir avec des chalumeaux.

Prince of Wales. — Dans un gobelet avec de la glace, un verre de Madère, trois traits d'An-

gustura, un zeste de citron. Remplir avec moitié de Champagne et moitié d'Appolinaris, remuer avec la cuillère, servir avec des chalumeaux.

Prunelle Frappée. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la prunelle, granir de courtes pailles.

Punch Romaine. — Dans un gobelet avec glace, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange, deux traits de Rhum, un verre de Cognac. Remplir avec du Vin blanc et Champagne, un trait d'eau de Seltz. Remuer et garnir avec des fruits coupés et des chalumeaux.

Prunelle Marquise. — Dans un bol en cristal, deux verres à madère de sirop de gomme, un verre à madère de Kirsch, un verre à madère de Prunelle, une demi-bouteille d'Eau de Perrier et une bouteille de Champagne sec. Remuer, garnir d'un macédoine de fruits et entourer le bol de glace pilée. Servir dans des coupes à champagne.

Punch Roumain. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un zeste de citron. Agiter. Ajouter une cuillère à café de jus de citron, trois traits de Curaçao, deux traits de Rhum. Remplir avec du Champagne, un peu de Crème double. Remuer avec la cuillère, passer dans un gobelet en cristal. Saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Quaff — Dans un gobelet en cristal, un

peu de glace. Remplir avec moitié de Limonade gazeuse et moitié de Bière.

Queen Charlotte. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de sucre, trois traits de Curaçao, trois traits de Noyau, une cuillère à café de Crème de Menthe, un verre de Cognac Agiter, passer dans un petit gobelet, garnir avec une demi-tranche d'orange et des chalumeaux.

Quince Punch. — Dans un verre à pied, un demi-verre à madère de sirop de Coings, un verre de Whisky, un trait de Noyau, une pincée de clous de girofle en poudre, remplir d'eau bouillante.

Quinquine Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, trois traits de Curaçao, un demi-verre de Quinquina frappé, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Quick Silver. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sirop d'Amande, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de Kirsch, un blanc d'œuf. Agiter fortement, remplir de Soda water, passer dans un gobelet moyen, garnir de tranches de citron et de chalumeaux.

Quotidian Drink. — Dans un gobelet moyen, un verre à madère de jus de fruits cuits. Remplir avec du Vin rouge mousseux.

Quo Vadis. — Dans un petit verre flûte, verser doucement sur les parois sans les mélanger,

un quart de Parfait Amour Bols, un quart de Crème de Menthe verte, un quart de Kummel, un quart de Cognac Girard.

Radziviil Maiden. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la Crème de Cacao et ajouter une cuillère à café d'Anisette.

Rainbow. — Dans un petit verre flûte en parties égales, sans mélanger, Marasquin, Cherry-Brandy, Chartreuse verte et Fine Champagne, garnir d'une pointe de Chantilly.

Ranson Cooler. — Dans un gobelet, un morceau de glace, un verre à liqueur de Grenadine, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de Kirsch, trois traits de Noyau, trois traits d'Angustura. Remplir avec du Soda water. Remuer, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Raspail Black. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, trois traits de Noyau, un verre à liqueur de Raspail, un peu de café noir. Agiter et passer dans un petit gobelet.

Raspberry Bowl. — Framboises, fraises macérées au vinaigre, ajouter du sucre en poudre et du Cognac, passer dans un autre bol, délier dans l'eau quelques morceaux de glace, remuer et servir dans un verre mousseline.

Raspberry Punch. — Dans un shaker avec de la glace, framboises et fraises, un trait de Co-

gnac, un trait de Marasquin, deux traits de sirop de Framboises, agiter fortement, passer dans un gobelet vert au bord sucré, remplir avec du Champagne ou de l'Asti Spumante Cinzano et servir avec des chalumeaux.

Raspberry Shrub. — Framboises macérées au jus de citron, ajouter du sucre et du Cognac, délayer avec un peu d'eau et un peu de glace.

Red Lion. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Oxygénée, une cuillère à café de Bénédictine, un demi-verre à liqueur de Cassis, un verre de Whisky. Agiter. Passer dans un verre rouge à pied. Chalumeaux.

Regals Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de jus de citron, un verre à liqueur de Curaçao, un verre de Kummel, remplir avec du lait frais, remuer, saupoudrer de muscade. Servir avec des chalumeaux.

Revel Julep. — Dans un gobelet, deux cuillères de sucre dissous dans un peu d'eau. Ajouter un verre à madère de Cognac, trois branches de menthe fraîche bien pressées, glace pilée. Remuer, passer dans un gobelet en cristal, garnir de fruits de saison coupés, feuilles de menthe, arroser avec du Rhum, saupoudrer de sucre, servir avec des chalumeaux.

Rhine Wine Cobbler. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre dissoute dans un peu d'eau. Ajouter quatre traits de Curaçao, deux traits de

Cherry Brandy, un verre de Vin du Rhin, frapper, servir dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange et de citron, de fruits coupés et de chalumeaux.

Reverend Bartklay Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Whisky, un demi-verre de Grand Marnier, un demi-verre de Fine Champagne, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange.

Rhine Wine lémonade. — Dans un gobelet, un morceau de glace, une cuillère à bouche de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron. Remplir avec du vin du Rhin, remuer, garnir de fruits coupés, d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Rhine Wine Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, une cuillère à café de Marasquin, une de Curaçao et une de Cognac, un verre de Vin du Rhin. Frapper, servir dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange, de fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Rock and Rye. — Dans un petit gobelet, une cuillère à bouche de sucre candy, un verre à madère de Rye Whisky, remplir d'eau glacée ou bouillante (comme demandé).

Rocky Mountain Cooler. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un œuf frais battu, le jus d'un demi-citron, rem-

plir avec du cidre, agiter, passer dans un gobelet en cristal. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Rocky Mountain Punch. — Dans un gobelet avec glace, deux cuillères de sucre, une cuillère à café de jus de citron, deux traits de Rhum, autant de Marasquin, remplir avec de l'Asti ou avec du Champagne. Remuer à la cuillère, garnir avec des fruits de saison escalopés. Chalumeaux.

Royal Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Gin, un demi-verre de Cherry-Brandy, un demi-verre de Vermouth Français, remuer, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Royal Cup (*Recette pour 25 personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, un verre à madère de sirop de Grenadine, autant de Kirsch et de Rhum, deux louches de glace au citron ou à la fraise, cinq abricots frais en purée, trois bouteilles d'Asti, remuer, garnir avec des fruits de saison escalopés, un citron, une orange, coupés en rondelles, laisser bien rafraîchir, ajouter au moment de servir une bouteille de Perrier, un gros morceau de glace. Servir dans des coupes à champagne.

Royal Punch (*Recette pour 25 personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, un verre à bordeaux de sirop de sucre autant de sirop de Grenadine le jus de deux citrons et de trois oranges, deux verres à madère de Curaçao,

trois verres à madère de Bénédictine, autant de Rhum, un demi-litre de thé très fort. Remuer, garnir avec des fruits de saison escalopés, quelques fraises et des cerises, laisser rafraîchir pendant une heure, ajouter au moment de servir un gros morceau de glace, trois bouteilles de Champagne Heidsieck Monopole ou Asti. Remuer doucement. Servir dans des coupes à champagne.

Royal Smile. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à liqueur de sirop de Grenadine, un verre de Cognac, un blanc d'œuf, agiter fortement. Remplir avec du Soda water, passer dans un gobelet en cristal. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Rose Cocktail (**A**). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits de sirop de Rose ou de Grenadine, un demi-verre à madère de Kirsch, autant de Vermouth. Agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords sucrés, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Rose Cocktail (**B**). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Crème de Rose Bols, une cuillère à café de Kirsch, un demi-verre à liqueur de Gin, autant de Vermouth Français. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron. Pailles.

Rose Cocktail (**C**). — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de jus de citron, autant de Curaçao, trois traits de sirop de Rose, un demi-verre de Gin, un verre à liqueur de Co-

B.M. Rose Cocktail (D)

1/3 gin 1/3 vermouth italien 1/3 Kirsch
2 traits maraschin — 3 traits sirop de Framboise —
3 traits cherry-Brandy — 1 cerise

gnac. Frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Zeste de citron.

Rose Tom Collin. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, deux cuillères à café de sirop de Rose ou de Grenadine, un verre à madère d'Old Tom Gin, un blanc d'œuf, agiter fortement, passer dans un gobelet moyen, remplir avec de l'eau de Seltz, une tranche d'orange. Chalumeaux.

Rosey Squasch. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, le jus d'un citron, un verre à liqueur de Grenadine, un trait de Kirsch et remplir avec du Soda water. Remuer. Garnir d'une tranche d'orange. Chalumeaux.

Rossington Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Vermouth Cinzano, deux tiers de Old Tom Gin. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange pressée.

Rhum Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de Grenadine, une cuillère de Curaçao, un verre à madère de Rhum. Remuer, servir dans un gobelet en cristal, ajouter un trait d'eau de Seltz, fruits de saison coupés, saupoudrer de sucre et chalumeaux.

Rhum Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de Grenadine, une cuillère à café de Curaçao, un verre de Rhum. Agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir d'un zeste de citron pressé.

Rhum Daisy. — Dans un shaker avec de la glace, une cuillère à bouche de sirop d'Orgeat, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Rhum. Frapper, passer dans un verre à bordeaux, finir avec un trait d'eau de Seltz.

Rhum Fix. — Dans un gobelet en cristal, glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Rhum. Frapper, remplir avec du Soda water. Remuer, garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

Rhum Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à madère de Rhum. Frapper, passer dans un gobelet moyen. Finir avec un trait d'eau de Seltz, une tranche de citron et des chalumeaux.

Rhum Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre, une cuillère à café d'Anisette, un jaune d'œuf, un verre à madère de Rhum. Agiter, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Rhum Grog — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, un trait de sirop de Grenadine, un trait de Curaçao, un verre de Rhum. Remplir d'eau bouillante. Remuer. Garnir d'une tranche de citron.

Rhum Julep. — Dans un gobelet, trois feuilles de menthe fraîche pilées, avec deux cuillères de sucre en poudre et un peu d'eau. Ajouter un verre à madère de Rhum, de la glace pilée. Re-

muer, passer dans un gobelet en cristal. Tranches d'orange, fruits, feuilles de menthe et chalumeaux.

Rhum Punch (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre. Dissoudre avec un peu d'eau, ajouter deux traits de jus de citron ou d'orange, un trait de Curaçao, un verre à madère de Rhum. Remplir d'eau. Remuer. Passer dans un verre rouge. Garnir d'une tranche de citron, de fruits coupés. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Rhum Punch (Hot). — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, un trait de Grenadine, deux traits de jus de citron, un verre à madère de Rhum, passer la râpe muscade, un zeste de citron. Remplir d'eau bouillante et flamber.

Rhum Sangarée — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de Seltz, un morceau de glace. Remplir avec un verre à madère de Rhum, remuer et saupoudrer de muscade.

Rhum Scaffa. — Dans un petit verre flûte, verser doucement sans les mélanger un demi-verre à liqueur de Bénédictine, un demi-verre de Rhum et ajouter deux gouttes d'Angustura dessus.

Rhum Sling (Cold). — Dans un verre à grog, une cuillère de sirop de sucre, un verre à madère de Rhum, un zeste de citron, de la glace pilée, Remplir d'eau, remuer, saupoudrer de muscade.

Rhum Sling (Hot). — Dans un verre à

grog, une cuillère de sucre, un zeste de citron, un verre de Rhum, remplir d'eau bouillante et saupoudrer de noix muscade.

Rhum Smash. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, deux feuilles de menthe fraîche pressées, un verre de Rhum, remplir de glace pilée, garnir de fruits coupés, une feuille de menthe au milieu et chalumeaux.

Rhum Sours. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère de jus de citron, un verre à madère de Rhum, remplir avec du Soda water. Remuer, garnir de fruits coupés. Chalumeaux.

Rhum Spider. — Dans un grand gobelet en cristal, deux traits d'Angustura, un trait de jus de citron, un verre de Rhum, un morceau de glace, remplir avec du Ginger-Ale. Servir avec des chalumeaux.

Rhum Toddy (**Cold**). — Dans un grand verre à pied, une cuillère de sucre, trois traits d'Angustura, un verre de Rhum ; remplir d'eau glacée, remuer, servir avec des chalumeaux.

Rhum Toddy (**Hot**). — Dans un verre à grog, trois traits d'Angustura, un verre de Rhum, une cuillère de sucre, remplir d'eau bouillante, remuer et servir.

Voir aussi Santa-Cruz et St James.

Rye Whisky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angus-

tura, trois traits de Curaçao, deux traits de sirop d'Ananas, un verre de Rye Whisky, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, d'une cerise et des courtes pailles.

Rye Whisky Sours. — Dans un shaker avec de la glace, une cuillère de Curaçao, trois traits d'Orange-bitter, un verre de Rye-Whisky, frapper, passer dans un verre à pied, garnir de fruits coupés, ajouter un trait d'eau de Seltz. Chalumeaux.

Rye Whisky Toddy. — Dans un verre à grog, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, un trait d'Angustura, un verre de Rye-Whisky, remplir d'eau glacée, ou d'eau bouillante, suivant la demande. (Hot or Cold.)

Sabayon. — Dans un petit poêlon, deux jaunes d'œufs bien fouettés avec deux cuillères de sucre, ajouter un verre à madère de vin blanc ou tout autre vin (pour les vins ayant un fort degré d'alcool ajouter un peu d'eau), remuer toujours à petit feu ou au bain-marie, jusqu'à ce que l'appareil soit bien consistant, ne pas laisser bouillir, servir dans une tasse à thé, garnir de biscuits, on peut arroser avec une liqueur si c'est demandé.

Salomé Cocktail — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Vermouth Cinzano, un tiers de Dubonnet, un tiers de Cognac, deux traits d'Orange-bitter, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Sampson's Knock-Out. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf frais, un verre à liqueur de Madère, autant de Whisky, agiter très fort, passer dans un gobelet en cristal, garnir avec des fruits de saison escalopés. Chalumeaux.

Sam Ward. — Dans un petit verre à pied, plein de glace pilée, couvrir avec de la Chartreuse jaune, ajouter un zeste d'orange, une cerise macérée au Kirsch. Courtes pailles.

San Remo Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Chartreuse verte, autant de Gin, et un demi-verre à madère de Vermouth, remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Sancta Cobbler. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de Seltz, ajouter un verre à madère de Sancta, un demi-verre à liqueur de Kirsch, une cuillère à café de Curaçao, de la glace pilée, remuer, garnir de fruits. Chalumeaux.

Sancta Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Anisette, autant d'Angustura, quatre traits de Gin, un verre à liqueur de Sancta, un trait d'eau de Seltz, remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron et d'une cerise macérée au Kirsch.

Santa Cruz Crusta. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de Grenadine, une cuillère à café de jus de citron,

deux traits d'Angustura, trois traits de Marasquin, un verre de Rhum Santa-Cruz, frapper, passer dans un verre à bordeaux, préparé à l'avance comme il a été indiqué pour le Brandy Crusta.

Santa Cruz Daisy. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop d'Orgeat, une cuillère à café de jus de citron, autant de Marasquin, un verre de Rhum Santa-Cruz, agiter, passer dans un verre à bordeaux, finir avec un trait d'eau de Seltz.

Santa Cruz Fix. — Dans un gobelet, de la glace pilée, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de sirop d'Ananas, un verre à madère de Rhum Santa-Cruz, remuer, garnir de fruits coupés. Chalumeaux.

Santa Cruz Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, un trait d'Angustura, deux traits de Noyau, deux traits de Curaçao, un verre à madère de Rhum Santa-Cruz, remplir d'eau, garnir de tranches d'orange, citron, fruits coupés. Chalumeaux.

Santa Victoria Frappé. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec de la liqueur Santa Victoria et servir avec des courtes pailles.

Santa Victoria Pousse l'Amour. — Dans un verre à madère, deux traits d'Angustura, deux traits d'Anisette, un verre à liqueur de

Santa Victoria, un jaune d'œuf sans le briser, finir avec de l'Asti, servir sans mélanger. (Cette boisson doit être avalée d'un seul trait.)

Santiago Shak Up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Bénédictine, autant de Rhum, un verre de Curaçao, agiter, servir dans un petit gobelet avec des chalumeaux.

Sanctionos Pousse Café. — Dans un verre à madère en parties égales sans mélanger : Curaçao rouge, Marasquin et Fine Champagne.

Saint-Georges Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, un verre de Rhum, le jus d'une orange, agiter, passer dans un gobelet moyen, finir avec des traits d'eau de Seltz. Chalumeaux.

San Martino Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un tiers de verre à madère de Vermouth Italien, un tiers de Vermouth Français, un tiers de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une olive verte, d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Saint-James Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, trois traits de Curaçao, autant d'Anisette, deux traits d'Angustura, un demi-verre à madère de Rhum Saint-James, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux.

Saint-Michel Punch — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère de Curaçao, un verre à liqueur de Cognac, un demi-verre de Madère, un demi-verre de Graves, servir dans un grand verre à pied. Garnir de fruits de saison coupés, d'une tranche d'orange. Chalumeaux

Sak Rosé. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à liqueur de sirop de Grenadine, un demi-verre à madère d'Apple Brandy, un peu d'eau, frapper, passer dans un petit gobelet rouge, garnir d'un zeste d'orange. Chalumeaux.

Saratoga Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, une cuillère à café de sirop d'Ananas, autant de Marasquin, un verre de Cognac, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une fraise, zeste de citron. Courtes pailles.

Saratoga Cooler. — Dans un grand gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, remplir avec du Ginger Ale, remuer, servir avec des chalumeaux.

Saratoga Pousse Café. — Dans un petit verre (flûte) en parties égales sans mélanger : Bénédictine, Curaçao Rouge, Kirsch, ajouter un trait d'Angustura dessus.

Sauternes Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre, dissoudre

avec un peu d'eau, ajouter une cuillère à café de sirop de Grenadine, remplir avec du Sauternes, frapper, servir dans un gobelet en cristal. Garnir de fruits de saison escalopés. Chalumeaux.

Sauternes Cup (*Recette pour une bouteille*). — Dans une terrine, tranches d'orange et de citron, cerises, fraises ou raisin, une branche de mélisse, une cuillère de sucre, un verre de Kirsch, autant de Curaçao, une demi-bouteille d'eau de Perrier, une bouteille de Sauternes, un morceau de glace au dernier moment, servir dans des verres mousseline.

Sauternes Julep. — Dans un gobelet, trois feuilles de menthe fraîche pressées, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau. Remplir avec du Sauterne et de la glace pilée. Remuer, garnir de fruits coupés, feuilles de menthe arrosées avec quelques gouttes d'essence de vanille. Chalumeaux.

Sauternes Punch. — Dans un grand gobelet avec de la glace, deux cuillères de sirop de sucre, un demi-verre à liqueur de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Curaçao. Remplir avec du Sauternes. Frapper, garnir de tranches d'orange, citron, fruits coupés. Chalumeaux.

Saratoga Brace Up. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, deux traits d'Oxygénée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un œuf frais, un verre de Cognac. Agiter fortement. Remplir avec

de l'eau de Perrier. Passer dans un gobelet en cristal et servir avec des chalumeaux.

Schwarzwald Punch. — Dans un gobelet, deux cuillères de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un demi-verre à liqueur de Chartreuse jaune, un verre à madère de Kirsch, remplir avec de la glace pilée et de l'eau de Seltz. Remuer, garnir avec des fruits de saison coupés et des chalumeaux.

Scotch Highball. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à madère de Scotch-Whisky. Remplir avec du Soda water ou avec de l'eau nature.

Scotch Whisky Skin. — Dans un verre à grog, un verre à madère de Scotch-Whisky, un zeste de citron. Remplir d'eau bouillante.

Scotch Whisky Toddy. — Dans un verre en cristal, une cuillère de sucre. Dissoudre avec un peu d'eau. Ajouter un verre de Scotch-Whisky. Remplir avec de l'eau glacée ou bouillante suivant que l'on désire (hot or cold).

Shamparelle. — Dans un petit verre flûte, moitié liqueur douce et moitié liqueur sèche, sans mélanger. Ajouter quelques gouttes d'Angustura.

Schorle Morle. — Dans un gobelet en cristal, vin blanc (ou rouge), un morceau de glace. Remplir avec de l'eau de Seltz ou de l'eau de Perrier.

Shandy Gaff. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace. Remplir par moitié de Ginger Ale et de Pale Ale. Chalumeaux.

Sherry And Egg. — Dans un petit verre à pied, un jaune d'œuf. Remplir avec du Sherry-Wine.

Sherry Cobbler. — Dans un grand gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, un verre à liqueur de Curaçao, un verre à liqueur de Cognac, un verre à madère de Xérès. Frapper, servir dans un gobelet en cristal. Garnir de tranches d'orange, fruits de saison escalopés. Ajouter dessus sans le mélanger, un demi-verre de Porto Rouge.

Sherry Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits d'Orange-bitter, un verre de Xérès. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange. Courtes pailles.

Sherry Egg Nog. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais bien battu, une cuillère de sucre en poudre, un verre de Xérès, un verre à bordeaux de lait. Agiter, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux. On peut ajouter un verre de liqueur selon le désir.

Sherry Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre, ajouter un verre de Xérès, un trait de Curaçao, frapper, passer dans un verre à

flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Sherry Limonade — Dans un gobelet, un verre à liqueur de sirop de sucre, un verre à liqueur de jus de citron, un verre de Xérès, remplir d'eau, un morceau de glace, remuer, garnir de tranches d'orange, de fruits de saison et de chalumeaux.

Sherry Negus. — Faire chauffer un verre de Xérès, verser dans un gobelet en cristal, remplir d'eau chaude, ajouter une cuillère de sucre, remuer, et saupoudrer de muscade.

Sherry Punch. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de jus de citron, un verre à bordeaux de Xérès, remuer, servir dans un gobelet en cristal, garnir de fruits coupés, ajouter par-dessus sans mélanger, un petit verre de Médoc. Chalumeaux.

Sherry Sangarée. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre dans un peu d'eau de Seltz, remplir avec du Xérès, un petit morceau de glace, remuer, saupoudrer de muscade.

Sherry Sours. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère à bouche de jus de citron, une cuillère de sucre en poudre, un verre de Xérès, remplir de Soda water, remuer, garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

Sherry Spider. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, trois traits d'Angustura, un verre de Xérès, une tranche de citron, remplir avec du Ginger Ale, remuer et servir avec des chalumeaux.

Sidecar Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, un verre de Cointreau, un demi-verre de Vermouth, remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste d'orange.

Sicky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur d'Amer Picon, un verre à liqueur de Dubonnet, remuer, passer dans un verre à cocktail et garnir avec un zeste de citron.

Silver Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de gomme, un trait de jus de citron, un trait d'Absinthe, un trait d'Anisette, deux traits de Marasquin, une cuillère à café de Vermouth Blanc, un demi-verre de Gin, agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Silver Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Marasquin, un blanc d'œuf, agiter fortement, remplir avec de l'eau de Seltz, passer dans un gobelet moyen, garnir avec une demi-tranche de citron. Chalumeaux.

Silver Wedding Punch. (*Recette pour*

25 *personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, préparer une heure avant de servir, un verre à madère de sirop de sucre, un verre à madère de sirop d'Ananas, deux verres à madère de Crème de Vanille, un verre à bordeaux de Curaçao Blanc, le jus de deux oranges, une demi-bouteille de Peach Brandy, une demi-bouteille de Fine Champagne, une bouteille de Porto Blanc, remuer, ajouter un gros morceau de glace et des fruits de saison escalopés, au dernier moment ajouter encore deux bouteilles de Limonade, remuer doucement et servir dans un verre à champagne.

Sleeper. — Dans un petit gobelet, un verre à madère de Sherry-Wine, remplir d'eau bouillante, passer, râper de la muscade, et servir.

Snow Ball. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un blanc d'œuf, un verre de Whisky. Agiter fortement, remplir avec du Ginger Ale. Passer dans un gobelet en cristal et servir avec des chalumeaux.

Sloe Gin Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, trois traits de Curaçao, un demi-verre à madère de Sloe-Gin. Agiter, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron et d'une paille.

Soda Cocktail. — Dans un gobelet, un verre à bordeaux de Sweppes-soda, une cuillère à bouche de sirop de gomme, une cuillère à café d'Angustura, un trait de jus de citron, quelques

petits morceaux de glace, remuer avec la cuillère, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Soda Limonade. — Dans un grand gobelet, un peu de glace, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de jus de citron, remplir avec du Sweppes-soda, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Soda Nectar. — Dans un gobelet, trois cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, un morceau de glace, deux verres à bordeaux de Soda water, remuer, ajouter une petite cuillère de bicarbonate de soude, remuer et boire pendant l'effervescence.

Som Sem. — Dans un petit gobelet en cristal, une cuillère de Grenadine, un demi-verre à liqueur de Goudron, un demi-verre à madère de Kirsch, un zeste de citron, un morceau de glace, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer et servir.

Sonino Cobbler. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre dissoute dans un peu d'eau, ajouter une cuillère à café de Curaçao, un peu de glace, remplir avec du vin de Sonino, remuer, garnir avec des cerises macérées au Kirsch ou des fruits confits.

Soyer au Champagne. — Dans un grand gobelet, avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de Grenadine, un verre de Cognac, remplir avec du Champagne, remuer avec la cuillère. Garnir de tranches d'orange, de tranches de citron et de chalumeaux.

75 Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée ,un trait de Grenadine, le jus d'un demi-citron, un tiers de verre à madère de Gin, et un tiers de verre de Calvados, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Sorbet. — Jus de fruits cuits au sucre, servir froid dans un verre à bordeaux.

Square Meals. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf battu avec une petite cuillère de sucre, ajouter trois traits de Curaçao, deux traits de Ginger-Brandy, un verre de Cognac, agiter, passer dans un verre rouge à pied, servir avec des chalumeaux.

Star And Stripe. — Dans un petit verre (flûte) en parties égales sans mélanger : Noyau, Chartreuse jaune, Curaçao rouge et Cognac.

Star Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Curaçao, trois traits d'Angustura, un demi-verre à madère de cidre, un demi-verre de Vermouth Cinzano, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Stone Fance. — Dans un grand verre à pied, un verre à madère de Whisky, deux morceaux de glace, remplir avec du cidre bien sucré, mélanger, et servir avec des chalumeaux.

Stinger Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre de Menthe blanche,

et un verre de Fine Champagne, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Stom Pence. — Dans un gobelet avec de la glace, deux traits de sirop de sucre, un verre de Cognac, remplir avec du cidre, remuer et servir.

Stout Sangarée. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère de sucre dissoute dans un peu d'eau, remplir avec du Stout-beer, ajouter un morceau de glace et saupoudrer de muscade.

Suissesse. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de Grenadine, un demi-verre à liqueur d'Oxygénée, un blanc d'œuf, agiter fortement, remplir avec du Soda water, passer dans un gobelet en cristal et servir avec des chalumeaux.

Suprême Cordial. — Dans un verre à bordeaux plein de glace pilée, remplir par moitié de Suprême Mandarine et de Suprême Orange. Servir avec des chalumeaux.

Swedish Punch. — Dans un verre à bordeaux à moitié plein de glace pilée, trois traits d'Angustura bitter, un verre à madère de Coloris-Punch et servir avec des chalumeaux.

Sweet William. — Dans un gobelet moyen, un verre à liqueur de Curaçao rouge, un verre à liqueur de Crème de Fraises, remplir d'eau

et de glace pilée, remuer et servir avec des chalumeaux.

Suze Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Cassis, un trait de sirop de Citron, un verre de Suze. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Suzy's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Grenadine, un demi-verre à liqueur de Vermouth Noilly, un verre de Kirsch, remuer. Passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Swiss Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, un verre à liqueur d'Absinthe, un verre à liqueur de Gentiane, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Tac-Tics. — Dans un petit verre (flûte) ou dans un verre à madère, une cerise macérée à l'eau-de-vie, couvrir avec les quatre sortes de liqueurs préférées sans les mélanger, garnir d'une pointe de Crème de Chantilly.

Tango Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère à café de jus d'orange, un verre de Gin et autant de Vermouth de Turin. Remuer, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'un zeste de citron.

Tango Interval. — Dans un gobelet en

cristal, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, un verre de Sherry-Wine, remplir avec du cidre et de l'eau de Seltz, un morceau de glace, un trait de jus de citron, un trait de Curaçao, garnir de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Taragone Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une demi-cuillère à café de sucre dissous dans un peu d'eau. Ajouter un demi-verre à liqueur de Kirsch un verre à liqueur de Chartreuse jaune. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée au Kirsch, d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Taragone Oyster. — Dans un verre à madère, un jaune d'œuf non brisé, remplir avec de la Chartreuse jaune.

Tea Punch (Cold) — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un demi-verre de Cognac, un verre à bordeaux de thé froid, agiter, passer dans un verre à pied, servir mousseux avec des chalumeaux.

Texer Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange, un verre de Gin, agiter, passer dans un verre à bordeaux et remplir avec de l'eau de Seltz.

Thunder. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un diablotin de Cayenne, un verre

à madère de Cognac, agiter, passer dans un verre jaune à pied et servir avec des chalumeaux,

Tip Tap. — Dans un grand gobelet en cristal avec de la glace, une cuillère à café de jus de citron, un verre de Cognac, une tranche d'orange, une de citron et une d'ananas, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano, remuer avec la cuillère, garnir de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Tom and Jerry. — Jaune d'œuf battu avec une cuillère de sucre, une pincée d'épices, ajouter un demi-verre à liqueur de Rhum, un demi-verre de Cognac, une cuillère à café de Curaçao, un clou de girofle, une tasse d'eau bien chaude, remuer et passer dans une tasse spéciale à Tom Jerry et servir mousseux.

Tom and Jerry. (*Recette pour* 50 *personnes*). — Dans une terrine, quinze jaunes d'œufs, une petite cuillère d'épices, une pincée de canelle et de clous de girofle, un demi-kilo de sucre, bien remuer avec le fouet, dans un autre bol battre les blancs d'œufs en neige, ensuite mélanger ensemble, ajouter un litre de Rhum, un demi-litre de Cognac, un verre à bordeaux de Curaçao, cinq ou six litres d'eau bouillante, remuer, servir dans des verres à bordeaux ou dans des tasses. Saupoudrer de muscade.

Tom Collin. — Dans un gobelet avec de la glace, deux cuillères à café à café de sirop de sucre, une cuillère à café de lait, le jus d'un demi-

citron, un verre à madère de Gin, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, garnir de tranches de citron. Chalumeaux.

Tom Collin Brandy. — Dans un gobelet avec de la glace, un verre à liqueur de sirop de sucre, un verre à madère de Cognac, un demi-verre à liqueur de Marasquin, le jus d'un demi-citron, remplir avec du Soda water, remuer, garnir d'une tranche de citron. Chalumeaux.

Toison d'Or. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, verser dessus un demi-verre de Bénédictine, agiter la bouteille de l'eau-de-vie de Dantzig et remplir le verre. Servir avec des chalumeaux.

Too Too. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un œuf frais, agiter fortement, ajouter une cuillère de sirop de Framboises, un verre à liqueur de Rhum, un verre à liqueur de Cognac, remuer, passer dans un gobelet moyen. Chalumeaux.

Torelli's Appetenecy. — Dans un verre à bordeaux, un verre à liqueur de Crème de Cacao, dans un autre récipient un jaune d'œuf battu avec un peu de sucre, un peu de Cayenne, un demi-verre de Cognac, verser dans le verre à bordeaux, contenant la Crème de cacao, servir sans mélanger avec des chalumeaux.

Torelli's Appetizer. — Dans un grand verre à pied, un morceau de glace, un verre à liqueur de Bitter Campari, un verre à madère de

Vermouth de Turin, un zeste de citron, remplir avec de l'eau de Seltz.

Torelli's Bishoff. — Dans un bol, des pêches bien mûres coupées en quartier macérées au sucre, une pincée de canelle et de Cognac, remplir avec du vin de Barbera.

Torelli's Claret Cup (*Recette pour 30 personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, dissoudre 20 morceaux de sucre, avec une bouteille d'Appolinaris, ajouter une moitié d'ananas, deux citrons et deux oranges coupées en tranches, un verre à bordeaux de Marasquin, un verre à madère de Grand-Marnier ou de Curaçao, quatre bouteilles de vin rouge, deux bouteilles d'Asti Spumante, remuer, ajouter au dernier moment, un morceau de glace, une poignée de cerises ou grains de raisin, servir dans des verres à bordeaux.

Torelli's Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Crème de Noyau, une cuillère à café de Curaçao, remplir avec du Moscato blanc, remuer à la cuillère, passer dans un gobelet en cristal, garnir de fruits de saison escalopés, grains de raisin. Chalumeaux.

Torelli's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Noyau, un verre de Gin, un demi-verre de Vermouth Turin, un demi-verre de Vermouth Français, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, une cerise macérée à l'eau-de-vie.

Torelli's Collin. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, et d'une demi-orange, un demi-verre à liqueur de Marnier, un demi-verre à liqueur de Gin, un demi-verre à liqueur de Marasquin, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de citron. Chalumeaux.

Torelli's Crusta. — Préparer un verre à bordeaux avec bord sucré, avec un couteau enlever l'écorce d'une orange de façon à pouvoir garnir l'intérieur du verre à bordeaux, mettre une fraise au fond, et vous versez dessus la boisson suivante: préparer dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'un quart de citron, une demi-cuillère à café de sirop de sucre, deux traits d'Angustura, quatre de Noyau, une cuillère à café de Marasquin, un verre à liqueur de Porto Blanc, un verre à liqueur de Curaçao ou de Grand-Marnier, agiter, passer dans un verre préparé à l'avance comme il a été indiqué ci-dessus. Chalumeaux.

Torelli's Cup (*Recette pour* 15 *personnes*). — Dans une terrine entourée de glace pilée, un verre à madère de Curaçao, autant de Noyau, une bouteille de Moscato de Canelli, deux bouteilles d'Asti Spumante, deux branches de mélisse, garnir de tranches d'oranges, d'ananas, de fruits de saison escalopés quelques fraises ou grains de raisin, remuer doucement et ajouter au dernier moment une bouteille de Perrier et un morceau de glace.

Torelli's Daisy. — Dans un shaker avec

de la glace pilée, un verre à liqueur de Crème de Vanille, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de Marasquin, un demi-verre à liqueur de Marnier, frapper, passer dans un petit gobelet, finir avec un trait d'eau de Seltz. Chalumeaux.

Torelli's Flag. — Dans un gobelet à Champagne, ou dans un verre flûte au tiers plein de glace pilée, couvrir avec de la Crème de Menthe verte, ajouter un second tiers de glace pilée, mettre un dé de fruits confits au milieu et couvrir avec du Marasquin, ajouter un troisième tiers de glace pilée et couvrir avec du Cherry Brandy, le tout sans mélanger, coller un chalumeau contre le verre et servir.

Torelli's Flip. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, un zeste de citron, un jaune d'œuf, une pincée de canelle, agiter, ajouter un trait de vanille, deux traits de Noyau, un demi-verre de Cointreau, un demi-verre d'Asti, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Torelli's Fix. — Dans un gobelet en cristal, glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de Kummel, un demi-verre de Kirsch, une cuillère à café de sirop de Grenadine, remplir de Perrier, remuer, garnir de fruits de saison coupés et de chalumeaux.

Torelli's Fizz. — Dans un shaker avec

de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre de Gin, un demi-verre de Grand-Marnier, une cuillère à café de blanc d'œuf. Agiter fortement, remplir avec du Soda water, remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Torelli's Gaff. — Dans un gobelet, quelques petits morceaux de glace, un verre à bordeaux de Bitter Ale, un demi-verre à liqueur de Curaçao doux, un demi-verre à liqueur de Grand-Marnier, remplir avec du Stout Ginger Ale, remuer et servir avec des chalumeaux.

Torelli's Glühwein. — Dans une casserole, un verre de vin rouge, avec du sucre, clous de girofle, canelle, noix muscade, un zeste de citron, faire chauffer (sans bouillir), passer à l'intérieur un fer rougi au feu, et verser à travers une passoire dans un verre à grog. Ajouter un demi-verre de Rhum ou de Cognac et servir flambé.

Torelli's Grog. — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, une cuillère à café de Curaçao, une cuillère de Marasquin, une cuillère de jus d'orange, un verre à liqueur de Kirsch, remplir d'eau bouillante, ajouter une cerise macérée au Kirsch, une tranche de citron et servir flambé.

Torelli's Julep. — Préparer un grand gobelet rempli au tiers de fruits de saison escalopés, décorer l'intérieur du verre avec des feuilles

de menthe fraîches, brouiller avec du jus de citron et du sucre et versez-y la boisson suivante : Préparer dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre dissoute dans un peu d'eau, deux branches de menthe pilées, une cuillère à café de Crème de Vanille, une cuillère de Grand-Marnier, remplir avec de l'Asti Spumante Cinzano, remuer avec la cuillère, passer dans un verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus et servir avec des chalumeaux.

Torelli's Knickenbein. — Dans un verre à madère, un demi-verre à liqueur de Crème de Vanille, un jaune d'œuf (non brisé), un demi-verre à liqueur de Cognac, un demi-verre de Curaçao, un trait de Rhum, servir sans mélanger.

Torelli's Knickerbocker. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux zestes de citron, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à liqueur de sirop de cerises, une cuillère à café de Grand-Marnier, un verre à liqueur de Rhum, frapper, passer dans un gobelet moyen, garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

Torelli's Lemonsquach. — Dans un grand gobelet, deux cuillères de sucre en poudre, le jus d'un citron, deux traits de Mandarinette, deux traits de blanc d'œuf. Agiter au shaker avec de la glace, remplir avec de l'eau de Seltz, passer dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Torelli's Marquise. (*Recette pour* 20 *per-*

sonnes). — Dans une casserole, une bouteille de vin rouge, avec du sucre, canelle, clous de girofle, quatre tranches de citron, faire à peine bouillir, laisser refroidir sur de la glace. Passer dans une autre terrine, ajouter deux bouteilles d'Asti, un verre à madère de Marasquin, remuer, garnir avec un assortiment de fruits escalopés et au dernier moment, ajouter deux gros morceaux de glace et une bouteille de Perrier. Servir dans des verres à champagne.

Torelli's Mélange. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de Noyau, remplir avec du café et du lait, frapper, passer dans un gobelet moyen. Ajouter une pointe de Crème Chantilly. Saupoudrer de vanille et servir avec des chalumeaux.

Torelli's Night-Cup. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux jaunes d'œuf bien battus avec un verre à liqueur de Crème de Noyau, un demi-verre à liqueur de Grand Marnier, un demi-verre de Curaçao doux, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une cerise macérée à l'Eau-de-vie, d'une pointe de Crème Chantilly. Saupoudrer de vanille, servir avec de petites cuillères.

Torelli's Nog. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un œuf frais, agiter très fort, ajouter une pincée de noix muscade, un verre de Marsala, un demi-verre de Marasquin, un trait de Grand Marnier, un verre à bordeaux de lait. Remuer, passer dans un

verre rouge à pied. Garnir d'une pointe de Crème Chantilly et de chalumeaux.

Torelli's Orangesquach. — Dans un shaker avec de la glace, le jus d'une orange, une cuillère à café de sucre, un trait de jus de citron, deux traits de Curaçao, deux traits de blanc d'œuf. Agiter fortement, remplir d'eau et d'eau de Seltz. Passer dans un gobelet en cristal. Garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

Torelli's Flirsh Bowl. — Dans une terrine : pêches pilées macérées dans du sucre et dans du madère pendant deux heures, remplir avec de l'Asti et de l'eau gazeuse, deux gros morceaux de glace, remuer et servir dans une coupe à Champagne.

Torelli's Pousse l'Amour. — Dans un verre rouge à pied, verser en parties égales, sans mélanger, un demi-verre à liqueur de Marasquin, un jaune d'œuf sans le briser, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un demi-verre de Noyau et un demi-verre de Cognac.

Torelli's Punch (Cold). — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur de Mandarinette, un verre à liqueur de Grand-Marnier, le jus d'une demi-orange, un verre à bordeaux de lait frais, une pincée de muscade, agiter, passer dans un gobelet en cristal, ajouter une cuillère de confiture de Fraises et servir

Torelli's Punch (Hot). — Dans un

verre jaune à pied, un zeste de citron, un verre d'Elixir de Camomille, remplir d'eau bouillante, arroser avec du Cognac et servir flambé.

Torelli's Punch Tepid. (*Recette pour 15 personnes*). — Dans un grand saladier, mettre huit jaunes d'œnfs, ajouter une pincée de clous de girofle en poudre, autant de noix muscade et de canelle, 250 grammes de sucre, remuer. Former en neige bien ferme les huit blancs d'œufs dans un autre bol et mélanger avec les jaunes, ajouter un demi-litre de Cognac, un demi-litre de Rhum et verser doucement toujours en remuant un litre d'eau bouillante et servir dans des coupes à Champagne.

Torelli's Rose Cocktail. — Dans un shaker, avec de la glace pilée, quelques gouttes de sirop de Grenadine, quelques gouttes de Cherry Brandy et quelques gouttes de Vermouth de Turin, un demi-verre de Kirsch et un demi-verre de Vermouth Français, remuer, passer dans un verre à cocktail au bord givré, garnir d'une cerise et d'un zeste de citron.

Torelli's Sangarée. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre dissout dans un peu d'eau, ajouter un trait de Peach bitter, un trait de Fernet Branca, un morceau de glace, remplir avec du Marsala, remuer et saupoudrer de muscade.

Torelli's Sling. — Dans un gobelet moyen, une cuillère de sirop de sucre, une cuil-

lère à café d'Amer Picon, un verre de Cointreau, un zeste de citron, râper de la noix muscade, remplir d'eau glacée ou d'eau bouillante (suivant la demande hot or cold).

Torelli's Smash. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, deux feuilles de menthe fraîche pilées, une cuillère à café de sirop de Fraises, fruits de saison coupés, deux feuilles de menthe fraîche pilées, une cuillère à café de sirop de fraises, fruits de saison coupés, feuilles de menthe roulées dans le jus de citron, et arroser avec un demi-verre de Cognac. Servir avec des chalumeaux et une petite cuillère.

Torelli's Soyer. — Dans un gobelet en cristal, glace pilée, une cuillère à café de jus d'orange, une cuillère à café de Curaçao Rouge, une cuillère à café de Grand-Marnier, une cuillère à café de Marasquin, un verre à liqueur de sirop de Grenadine, remplir avec du Champagne ou avec de l'Asti Spumante Cinzano, remuer à la cuillère, garnir d'une tranche d'orange. Chalumeaux.

Torelli's Sours. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de sucre, un trait de jus de citron, le jus d'une demi-orange, une cuillère à café d'Anisette, un verre de Quinquina, agiter, passer dans un gobelet moyen, garnir de fruits coupés, finir avec du Soda water. Chalumeaux.

Torelli's Toddy. — Dans un verre

rouge à pied, un trait d'Angustura, un verre à liqueur d'Eau-de-vie de Dantzig, un demi-verre à liqueur de Grand-Marnier, deux traits de Crème de Vanille, remplir d'eau glacée, ou d'eau bouillante suivant la demande (Hot or Cold).

Torelli's Tom Jurry. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, bien remuer, ajouter une cuillère à café de Curaçao, une cuillère de Rhum autant de Cognac, une pincée d'épices, deux clous de girofles, remuer, remplir d'eau bouillante ou d'eau glacée comme demandé, enlever les clous de girofle, verser d'un gobelet dans l'autre pour rendre mousseux. Saupoudrer de muscade. Servir.

Touch-Me-Not. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Curaçao, autant de Cassis, un verre de Rhum, une cuillère à café de jus de citron, un trait de sirop de gomme, frapper, passer dans un verre à bordeaux, avec le bord sucré. Chalumeaux.

Ultimus. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre, deux diablotins de Cayenne, une pincée de noix muscade, un jaune d'œuf, agiter, ajouter un verre à madère de Whisky, remuer, passer dans un verre à bordeaux. Chalumeaux.

Unhand. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un zeste de citron, un œuf frais, agiter fortement, ajouter un verre à liqueur de sirop d'Ananas, un verre à madère de Rye Whisky,

remplir avec de l'eau de Perrier, remuer, passer dans un gobelet en cristal, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Univers Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Bitter Campari, autant de Gin, de Cognac, un demi-verre de Vermouth de Turin, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Usual Punch. — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter : un verre de Rhum, un demi-verre de Cognac, une cuillère à café de jus de citron, autant de Curaçao, une tranche de citron, remplir d'eau glacée, ou d'eau bouillante, suivant la demande, remuer, saupoudrer de muscade.

Uxcurius. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère à bouche de miel, un jaune d'œuf, un zeste de citron, remuer, remplir avec du vin chaud. Saupoudrer de muscade.

Vanille Punch. — Dans un gobelet moyen, trois traits de Curaçao, autant de Noyau, deux traits de jus de citron ou d'orange, un verre à madère de Crème de Vanille, remplir avec de l'eau glacée, remuer, garnir avec une tranche d'orange, des fruits de saison escalopés. Chalumeaux.

Vanille Raspberry. — Dans un bol entouré de glace pilée, des framboises macérées dans du jus de citron et dans du sucre, ajouter un verre de Vanille, remplir avec du vin d'Ali-

cante, remuer doucement, servir dans une coupe à Champagne.

Vatican Punch. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un œuf frais, agiter, ajouter deux traits de jus de citron, autant de Rhum, de Curaçao, remplir avec de l'Asti, remuer à la cuillère, servir dans un gobelet en cristal, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

Venezuela Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Cognac, un demi-verre de Gin, un demi-verre de Porto Blanc, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Venezuela Sling. — Dans un grand verre à pied, un morceau de sucre, un verre de Kummel, un verre de Gin, une tranche de citron piquée d'un clou de girofle, remplir d'eau chaude, ou glacée (suivant la demande). Remuer. Saupoudrer de muscade.

Vermouth Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, Bitter, autant de Noyau, autant de Curaçao, un verre de Vermouth. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé.

Vieille Cure Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits d'Angustura, un verre à liqueur de Vieille Cure, un demi-

verre de Marasquin, agiter, passer dans un verre à cocktail, un zeste de citron. Chalumeaux.

Villamil's Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée une cuillère de sucre, un jaune d'œuf, agiter, ajouter une cuillère à café de Cognac, un demi-verre à madère de Porto Villamil, un trait d'eau de Seltz, remuer, passer dans un petit gobelet, servir avec des chalumeaux.

Vin à la Française (Chaud) — Faire chauffer sans bouillir du vin de Bordeaux avec du sucre, un zeste de citron, un morceau de canelle, passer dans un verre à grog garnir d'une tranche de citron.

Vin à la Française (Froid) — Dans un shaker avec de la glace pilée une cuillère de sucre, un demi-citron sans zeste coupé en tranches fines, un verre de Bordeaux rouge, agiter fortement et passer dans un verre à pied.

Violet Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits de Cassis, autant de Curaçao, un demi-verre verre à madère de Byrrh, frapper, passer dans un verre à cocktail. Un zeste d'orange.

Vosgien Cocktail. — Dans un shaker, une cuillère à café de sirop de Citron, autant de Grenadine, un demi-verre à liqueur de Goudron, un trait d'eau de Seltz, un trait de Kirsch, remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Voslau Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de Marasquin, un diablotin de Cayenne, un demi-verre à madère de Pippermint, un demi-verre de Wodka, frapper, passer dans un verre à cocktail. Servir avec des chalumeaux.

Washington Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop d'Ananas, un demi-verre à madère de Gin, autant de Sherry-Wine, frapper, passer dans un verre à pied, garnir d'un zeste d'orange et de courtes pailles.

Waterloo Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un verre à liqueur de Fine Napoléon, un verre à liqueur de Porto Blanc, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Courtes pailles.

Wedding Punch (*Recette pour* 12 *personnes*). — Dans une terrine, une heure avant de servir : le jus d'une orange, de deux citrons, et d'un ananas, une bouteille de Porto Rouge, un verre à bordeaux de Curaçao, autant de Crème de Vanille, deux verres à bordeaux de Peach Brandy, un verre à bordeaux de Cognac, remuer, entourer de glace pilée la terrine, ajouter des fruits, cerises, fraises, groseilles, etc., laisser rafraîchir, remuer chaque quart d'heure et au moment de servir ajouter deux siphons, de la Limonade, un gros morceau de glace et servir dans des coupes à Champagne.

Welshmans Cocktail. Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Anisette, un demi-verre à madère de Whisky, un demi-verre de Vermouth Noilly, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Whisky Cobbler. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop d'Ananas, un verre à madère de Whisky, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, garnir avec une tranche d'ananas, des fruits de saison coupés et des chalumeaux.

Whisky Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'Angustura, trois traits de Curaçao, trois traits de Noyau, un demi-verre à madère de Whisky, frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée au Kirsch et d'un zeste de citron.

Whisky Collin. — Dans un gobelet avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de Whisky, remplir avec du Soda water, remuer, garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

Whisky Crusta. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop d'Amande, un trait d'Angustura, le jus d'un quart de citron, une cuillère à café de Marasquin, un verre à liqueur de Scoth Whisky, frapper, passer dans un verre à bordeaux préparé à l'avance comme il a été indiqué pour le Brandy Crusta.

Whisky Daisy — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de Framboises, une cuillère à café de jus de citron, un verre de Whisky, frapper, passer dans un petit gobelet, remplir avec de l'eau de Seltz, servir avec des chalumeaux.

Whisky Egg-Nog. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un œuf, une cuillère à bouche de sucre, agiter, ajouter une cuillère à café de sirop d'Ananas, un verre à madère de Whisky, un peu de noix muscade, un verre de lait, remuer, passer dans un grand verre à pied, et servir avec des chalumeaux.

Whisky Flash. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de jus de citron, deux traits de sirop d'Ananas, un verre à madère de Whisky, un peu d'eau, frapper, passer dans un verre rouge à pied au bord sucré, servir avec des chalumeaux.

Whisky Flip. — Dans un shaker, avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un jaune d'œuf, trois traits de Curaçao, trois traits de Noyau, un verre de Whisky, agiter fortement, passer dans un verre à flip, saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Whisky Flip Flap. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, un verre de Whisky, un blanc d'œuf, agiter fortement, passer dans un verre à bordeaux et servir avec des chalumeaux.

Whisky Fix. — Dans un grand gobelet en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux cuillères à café de jus de citron, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, un verre à madère de Whisky, remplir avec du Soda water et de la glace pilée, garnir avec une tranche de citron, des fruits de saison escalopés et des chalumeaux.

Whisky Fizz. — Dans un shaker avec de la glace pilée une cuillère à bouche de sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre de Whisky, agiter fortement, passer dans un gobelet moyen, finir avec un trait d'eau de Seltz, une tranche de citron et des chalumeaux.

Whisky Ginger Ale. — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à madère de Whisky et passer au consommateur avec une bouteille de Ginger Ale.

Whisky Grog. — Dans un verre à pied, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, trois traits de Curaçao, un verre de Whisky, une tranche de citron ou d'orange, remplir d'eau bouillante, remuer et servir.

Whisky Julep. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, trois feuilles de menthe fraîche pilées, un verre à madère de Whisky, agiter, passer dans un gobelet en cristal, remplir avec de la glace pilée, un peu d'eau, garnir avec des fruits de saison cou-

pés, des feuilles de menthe, saupoudrer avec du sucre et arroser sans mélanger d'un demi-verre de Rhum, servir avec des chalumeaux.

Whisky Night Cup (*Recette avec un œuf pour 4 personnes*). — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf, un verre à madère de Whisky, un verre à madère de Curaçao Rouge, un verre à liqueur d'Anisette, un verre à liqueur de Cognac, un verre à liqueur de sirop d'Ananas. Agiter très fort, passer dans un verre à madère, servir avec des chalumeaux.

Whisky Lion. — Dans un gobelet, une cuillère de glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère de sirop de Framboises, une cuillère de Curaçao, un trait de jus de citron, un demi-verre de Rhum, un demi-verre de Whisky. Remuer, garnir de fruits escalopés et de chalumeaux.

Whisky Punch (Hot). — Dans un verre rouge à pied, un morceau de sucre, une cuillère à café de sirop d'Ananas, autant de Curaçao, une tranche de citron, un verre de Whisky, une pincée de muscade remplir d'eau bouillante, remuer, arroser avec du Rhum et flamber.

Whisky Punch (Cold). — Dans un verre à pied, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, une cuillère à café de Curaçao, un verre à madère de Whisky, remplir avec de l'eau et de la glace pilée, garnir d'une tranche d'ananas, de fruits coupés et de chalumeaux.

Whisky Rickey. — Dans un petit gobelet,

glace pilée, une cuillère de sucre, une cuillère de jus de citron, un verre de Whisky, remplir avec du Soda water, remuer, garnir d'une tranche de citron. Chalumeaux.

Whisky Sangarée. — Dans un verre moyen, une cuillère à café de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, un morceau de glace, un verre à madère de Whisky, un trait de Cherry Brandy, remuer et saupoudrer de muscade.

Whisky Scaffa. — Dans un petit verre flûte, verser doucement en parties égales sans les mélanger : Bénédictine et Rye Whisky, un trait d'Angustura dessus.

Whisky Sling. — Dans un verre à pied, une cuillère à café de sucre, un zeste de citron, un verre de Whisky, remplir d'eau chaude ou d'eau glacée, suivant désir. Saupoudrer de muscade. Servir.

Whisky Smash. — Dans un gobelet moyen, une cuillère de sirop d'Ananas, trois feuilles de menthe fraîche pressées, un verre de Whisky, remplir avec de la glace pilée, garnir de fruits escalopés. Chalumeaux.

Whisky Snapper. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sucre, quatre traits de jus de citron, une cuillère à café de sirop de Framboises, une cuillère à café de miel, un verre de Whisky, une tranche de citron, remplir de Soda water, remuer. Chalumeaux.

Whisky Spider. — Dans un grand gobelet en cristal, un morceau de glace, trois traits d'Angustura, un verre de Rye-Whisky, une tranche de citron, remplir avec du Ginger Ale.

Whisky Sours. — Dans un gobelet avec de la glace, le jus d'un demi-citron, une cuillère de sucre, un verre à madère de Whisky. Remplir avec du Soda water. Remuer, garnir de fruits escalopés. Chalumeaux.

Whisky Stone Fance. — Dans un gobelet, un morceau de glace, une cuillère de sirop d'Ananas, un verre à madère de Whisky, remplir avec du cidre, remuer, servir avec des chalumeaux.

Whisky Toddy. — Dans un verre à grog, une cuillère de sirop d'Ananas, un trait d'Angustura, un verre de Whisky, remplir avec de l'eau chaude ou glacée suivant le désir.

White Croce. — Dans un gobelet en cristal, quelques petits morceaux de glace, un verre à liqueur d'Impérial Mandarine, un verre de Whisky, remplir avec de l'eau, remuer, servir avec des chalumeaux.

White Heather. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères à café de sucre, un verre de Rye Whisky, un verre à bordeaux de lait, remuer, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

White Capsule (Highball). — Dans un

gobelet en cristal, un morceau de glace, une demi-bouteille de Soda water, la bouteille de Whisky Capsule et passer le tout au consommateur.

White Lion. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre, un trait de jus de citron, une cuilllère à café de sirop de Framboises, autant de Curaçao, un verre de Rhum, remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, passer dans un gobelet en cristal, garnir de fruits de saison. Chalumeaux.

White Plush. — Passer au client un gobelet en cristal, la bouteille de Whisky et un pot de lait frais afin qu'il se serve à son goût.

White Whisky Plush. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre à liqueur de Curaçao, un verre à madère de Scoth Whisky, un demi-verre à liqueur de sirop de gomme, remplir avec du lait. Agiter, passer dans un gobelet en cristal. Chalumeaux.

Widon Kiss. — Dans un verre à madère en parties égales sans mélanger : un jaune d'œuf, un demi-verre à liqueur de Marasquin, autant de Chartreuse Verte et de Bénédictine.

Winnipeg Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-orange, deux traits de jus de citron, une cuillère à café de sirop d'Ananas, un demi-verre à madère de Triple-Sec, frapper, et passer dans un verre à pied. Un zeste d'orange.

Winnipeg Squasch. — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, le jus d'un demi-citron et d'une demi-orange, un trait de Curaçao, remplir avec du Soda water, un morceau de glace, une tranche de citron. Chalumeaux.

Winter-Palace Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, le jus d'une demi-mandarine, un demi-verre à madère de Gin, un trait d'Orange bitter, autant d'Anisette, un demi-verre à liqueur de Vermouth de Turin, frapper, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés. Garnir d'une olive verte, un zeste de citron. Courtes pailles.

Winter-Palace Crusta. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux traits de Mandarine bitter, le jus d'une demi-mandarine, un trait de jus de citron, un demi-verre de Marasquin, un demi-verre à madère de Kirsch, une demi-cuillère de Grenadine, frapper, passer dans un verre à bordeaux préparé à l'avance comme il a été indiqué pour le Brandy Crusta. Arroser avec un trait de Cherry Brandy. Servir avec des chalumeaux.

Winter-Palace Cup. (*Recette pour* 12 *personnes*). — Dans un bol entouré de glace pilée, un verre à madère de Mandarinette, autant de Grand Marnier, une bouteille de Tokay, une orange et un citron coupés en tranches, deux branches de mélise, un demi-litre d'infusion de tilleul bien sucré, garnir avec des fruits de saison

escalopés. Laisser rafraîchir et au moment de servir ajouter un siphon, une bouteille de Champagne (cuvée Winter), un morceau de glace, remuer et servir dans des coupes à champagne.

Winter-Palace Flambée. — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, une cuillère à café de sirop d'orange, autant de Curaçao, un peu de noix muscade. Remplir avec de l'eau bouillante. Remuer, Ajouter des tranches de citron piquées de clous de girofle, arroser avec un demi-verre de Rhum et servir flambé.

Winter-Palace Flip — Dans un shaker avec de la glace pilée, un jaune d'œuf battu avec deux cuillères de sucre, ajouter une cuillère à café de Marasquin, un verre à liqueur de Curaçao, un trait de jus de citron et de jus d'orange. Agiter, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade.

Winter-Palace Frappé. — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir en parties égales, sans les mélanger, de l'Anisette et de la Crème de Cacao. Servir avec des pailles.

Winter-Palace Garden. — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre dissoute dans un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur de Curaçao blanc, un verre à liqueur de Menthe verte, de la glace pilée. Remuer, garnir d'une olive verte, de deux rondelles de mandarine, deux feuilles de menthe fraîches brouillées dans du jus de citron et du sucre, finir avec des traits d'eau de Seltz et arroser avec du Brandy. Chalumeaux.

Winter-Palace Pousse-Café — Dans un petit verre flûte, un trait de Menthe verte, remplir en parties égales sans mélanger, de la Mandarinette et du Cherry-Brandy.

Winter-Palace Pousse l'Amour. — Dans un verre à madère, deux traits d'Orgeat, une cuillère à café de Marasquin, un jaune d'œuf non brisé. Remplir sans mélanger avec du Kirsch, cette boisson doit être avalée d'un seul trait.

Winter-Palace Punch (Cold). — Dans un gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'une demi-orange, une cuillère à café de Curaçao, un demi-verre à madère de Mandarinette. Remuer, remplir avec du Champagne, un peu d'eau de Seltz et de glace pilée, garnir avec une tranche d'orange, de citron, des fruits de saison coupés. Chalumeaux.

Winter-Palace Punch (Hot). — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, deux traits de jus de citron, une cuillère à café de Curaçao, un verre à liqueur d'Elixir de Camomille, un zeste de citron, râper de la muscade. Remplir d'eau bouillante, remuer, ajouter une cerise macérée à l'Eau-de-Vie, arroser avec du Kirsch et flamber.

Winter-Palace Mimosa. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un verre de liqueur Santa-Victoria ou de Bénédictine. Agiter, ajouter un verre à madère d'Asti. Remuer avec la

cuillère, passer dans un verre vert à pied et servir avec des chalumeaux.

Winter-Palace Remember. — Un jaune d'œuf battu avec une cuillère de sucre en poudre et un zeste d'orange, un peu de noix muscade et un demi-verre de Crème de Moka, enlever le zeste et verser dans un petit verre à bordeaux, remplir sans mélanger avec de la Fine Champagne, garnir avec une pointe de Crème Chantilly et servir avec une petite cuillère et des chalumeaux.

Winter-Palace Squash. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de Mandarine, le jus d'une demi-orange, deux traits de jus de citron, deux traits de blanc d'œuf. Agiter fortement, remplir avec de l'eau de Perrier ou de l'eau de Seltz, passer dans un gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange, arroser avec un trait de Porto rouge. Chalumeaux.

Winter-Palace Waiter. - Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre, deux traits de Noyau, un verre à liqueur de Crème de Moka, un demi-verre à madère de Café noir Agiter, passer dans un petit gobelet. Remplir avec de la Crème Chantilly, saupoudrer de vanille et servir sans mélanger avec une petite cuillère et chalumeaux.

Wonderful. — Dans un petit verre flûte, avec un peu de glace pilée, verser goutte à goutte sur les parois du verre, sans mélanger, un tiers de verre à liqueur de Marasquin, deux tiers d'Advocat et ajouter quelques gouttes de Perfect Amour.

Xantos Or Yellow. — Un jaune d'œuf battu avec du sucre en poudre, ajouter un verre à liqueur de Chartreuse Jaune, autant d'eau, remuer et servir dans un verre à bordeaux avec des courtes pailles.

Xérès Punch (*Recette pour 20 personnes*). — Dans une terrine, une cuillère à bouche de sucre, un verre à madère de Crème de Vanille, deux verres à bordeaux de Cognac, un verre à bordeaux de Curaçao sec, deux bouteilles de Xérès, remuer, garnir avec des tranches d'orange, de citron et des fruits escalopés. Laisser rafraîchir sur de la glace, pendant une heure, ajouter un morceau de glace, remuer et servir dans des verres mousseline.

Xertigny Limonade. — Dans un grand gobelet en cristal, un morceau de glace, une cuillère à café de sucre, le jus d'un citron, un verre à liqueur de Marasquin, remplir avec du vin blanc, remuer, garnir d'une tranche de citron. Chalumeaux.

Xibson Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un demi-verre de Vermouth français, un demi-verre de Gordon Gin, un trait d'Angustura, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Xylomite-Punch. - Dans un verre jaune à pied, une cuillère à café de sucre, un verre à liqueur de Curaçao blanc, un verre à bordeaux de lait chaud, une pincée de noix muscade. Remuer, arroser avec du Whisky et flamber.

Xstar Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée un demi-verre de Vermouth Cinzano, un verre à liqueur d'Apple Brandy, frapper, dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron, un trait d'Orange bitter par-dessus.

Yale Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, deux traits de Quinquina, deux traits de Black berry Brandy, un demi-verre à madère de Curaçao, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron.

Yankee. — Dans un gobelet avec de la glace, un verre à liqueur de Cognac, un verre à madère de Vermouth de Turin. Remplir avec du Soda water.

Yarmouth Toddy. — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre dissoute dans un peu d'eau, ajouter un verre à liqueur de Cognac, un verre à liqueur de Quetsche, un zeste de citron. Remplir avec de l'eau bouillante ou avec de l'eau glacée, selon le désir (hot or cold)). Remuer et servir.

Ypres Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de sirop de sucre, un trait d'Orange bitter, deux traits de Kirsch, un demi-verre à madère de Whisky, un demi-verre à madère de Vin blanc, frapper, passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une cerise macérée au Kirsch. Chalumeaux.

Young-Fellow. — Dans un grand gobelet

en cristal, un verre à liqueur de Peach Brandy, un morceau de glace, remplir avec du Soda water. Remuer, garnir avec deux tranches d'orange et des chalumeaux.

Young Man Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait de Curaçao, un demi-verre à madère de Vermouth français, autant de Cognac. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé.

Young Man Sweet Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Curaçao, un trait de Noyau, un trait de Mandarin bitter, un demi-verre à madère de Vermouth Italien, autant de Cognac. Frapper, passer dans un verre à cocktail au bord sucré. Garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

Ytrac. — Dans un grand gobelet en cristal, abricots et pêches bien mûres, coupés en tranches. Saupoudrer avec du sucre et des clous de girofle en poudre. Remplir avec du Vin rouge et servir après 20 minutes.

Yzeures Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un verre à liqueur de Kirsch, un verre à liqueur de Crème de Noyau ; frapper, passer dans un verre à cocktail et garnir d'une cerise cuite au sirop.

Zanzibar Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un verre à liqueur de Curaçao rouge, une cuillère à café de Kirsch, une cuil-

lère à café d'essence de Café, deux traits de sirop de sucre. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise macérée à l'Eau-de-vie et de courtes pailles.

Zara Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un verre à liqueur de Marasquin, un verre de Cognac, un trait d'eau de Seltz. Remuer, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de chalumeaux.

Zarnohoff Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de cerises, un demi-verre à madère de Kirsch, un demi-verre à madère de Wodka. Frapper, passer dans un verre rouge à pied, garnir d'une mirabelle macérée dans l'Eau-de-vie.

Zarowitch Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait de Pepson bitter, un trait de Noyau, un demi-verre à liqueur de Gin, un demi-verre de Vermouth Cinzano, deux traits de Quinquina. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron pressé.

Zénith Cocktail. — Dans un shaker avec de la glace pilée, un trait d'Angustura, un trait d'Anisette, un verre à liqueur Sloe Gin, un verre à liqueur de Scotch Whisky. Frapper, passer dans un verre à cocktail. Garnir d'une cerise cuite au sirop et de courtes pailles.

Zénith Cooler. — Dans un gobelet en

cristal, une cuillère à bouche de sirop d'Ananas, un verre à liqueur de Gin, remplir avec de l'Appolinaris, de la glace pilée. Remuer, garnir d'ananas coupés en dés et de chalumeaux.

Zigomar. — Dans un gobelet en cristal, un peu de glace, une cuillère de Grenadine, une cuillère de Curaçao, un verre à liqueur d'Amer Picon, remplir avec de l'eau de Seltz. Remuer et servir.

Zingara. — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de miel. Remplir avec du lait chaud. Remuer, arroser avec quelques gouttes de Rhum et servir.

Zummaraga. — Dans un shaker avec de la glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre d'Eau-de-vie. Remplir avec du Thé froid. Agiter, passer dans un gobelet en cristal. Garnir d'une tranche de citron et de chalumeaux.

FIN

Imprimerie E.VEILLON, Enghien 7-27-9747

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE

H. M. AUDRAN

Les 1000 Meilleures Recettes de Pâtisserie Bourgeoise

PRIX NET : **6 francs**

A. TORELLI

900 Recettes de COCKTAILS et Boissons Américaines

: Guide du Barman :
et du Gourmet chic

: : : : PRIX NET : **10 francs** : : : :

H. M. AUDRAN

LA CUISINE DE -: FAMILLE :-

MODERNE ET ÉCONOMIQUE

PRIX NET : **9 francs**

Enghien-les-Bains (S.-&-O.). — Impr. E. Veillon.